taurus

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus Inox Duo



Batidora de varilla
Batedora de vareta
Hand blender
Mixeur à tige
Stabmixer
Frusta a bacchetta
Batedeira de vareta
Staaf Mixer
Mikser kuchenny
Αναμείκτης αναδευτήρων
Ручной блендер
Mixer cu palete
Миксер с бъркалки

عخلاطة ذات أضلاع

	Bapi 850 Plus Inox Duo	Bapi 850 Plus Duo	Bapi 850 Plus Inox	Bapi 850 Plus	Bapi 850 Inox	Bapi 850
A						
B						
C						
D	●		●		●	
D		●		●		●
E	●	●	●	●		
F	●	●	●	●		
G	●	●	●	●		
G					●	●
H	●	●	●	●		
I	●	●				

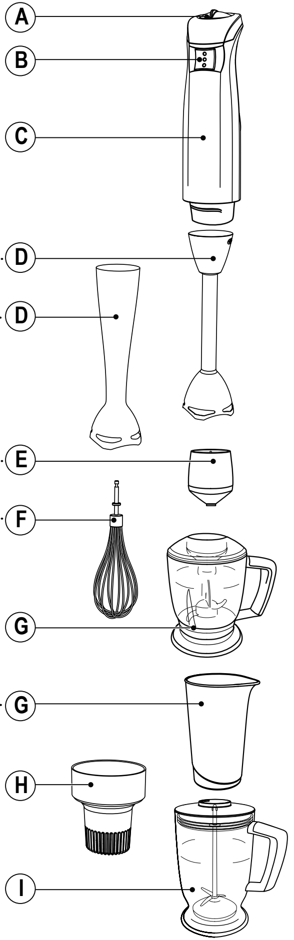


Fig. 1

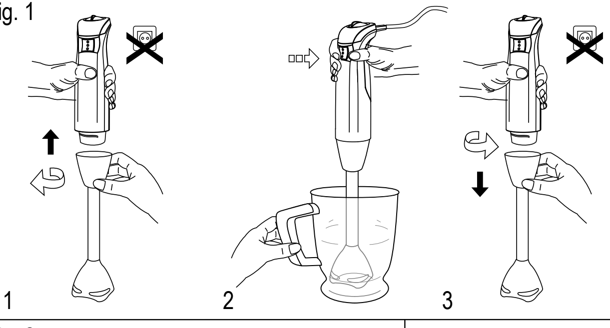
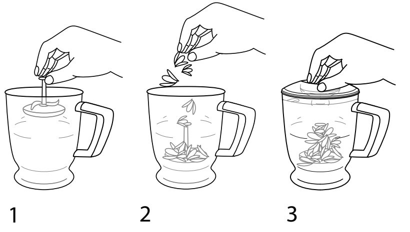


Fig. 2



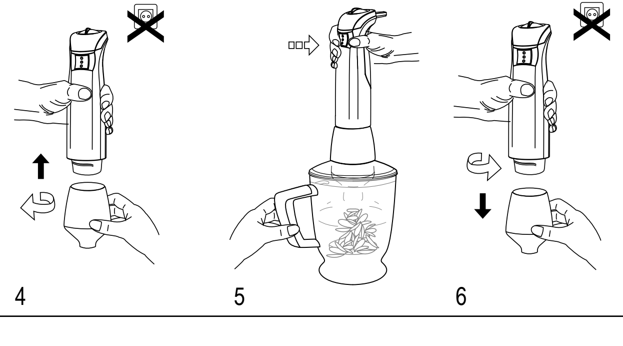


Fig. 3

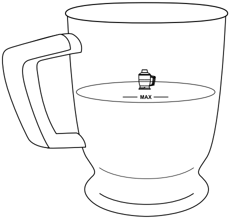


Fig. 4

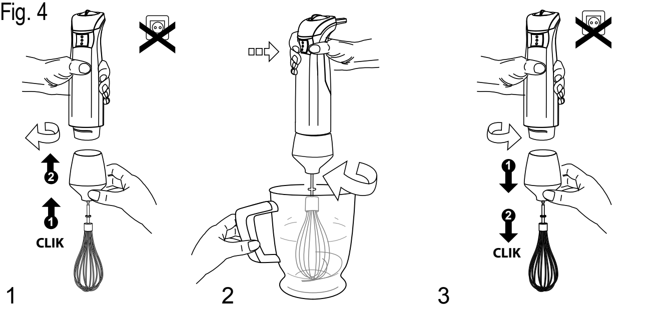


Fig. 5

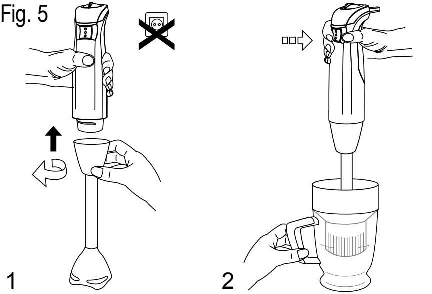


Fig. 7

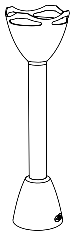
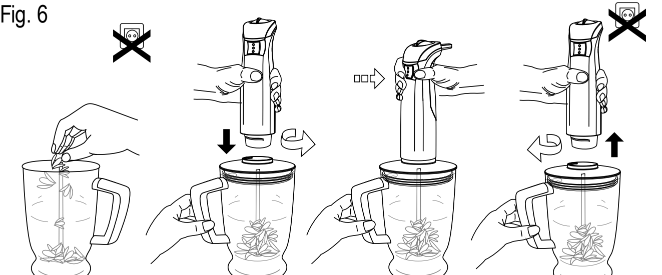


Fig. 6



Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción
A Mando Regulador de Velocidad
B Pulsador
C Cuerpo Motor
D Varilla
E Grupo reductor (*)
F Batidor emulsionador (*)
G Jarra
H Tamizador (*)
I Jarra Batidora de Vaso (**)

(*) Solo disponible en los modelos Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo y Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Solo disponible en el modelo Bapi 850 Plus Duo y Bapi 850 Plus Inox Duo.

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de de uso o trabajo:
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.

Seguridad eléctrica:
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.

- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

Utilización y cuidados:
- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No utilizar el aparato con la jarra vacía.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.3)
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Desenchufar el aparato de la red antes de sustituir cualquier accesorio.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de mas de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de

los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas; proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Modo de empleo

Notas previas al uso:
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Uso:
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
-Trabajar el alimento que desee procesar.

Control Electrónico de velocidad:
- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad. Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Una vez finalizado el uso del aparato:
- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Accesorios:

Accesorio varilla (Fig. 1)
Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo…
- Acoplar la varilla (D) al cuerpo motor (C) haciéndola girar en el sentido de la flecha.
- Verter en la jarra (G) los alimentos y elabore presionando el pulsador (B).
- Desacoplar la varilla (D) girando hacia la derecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

Accesorio picador (Fig. 2)
- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes…
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocando la tapa hasta que encaje (Fig.2).
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor acoplándolo y girándolo hacia la izquierda (Fig. 2).
- Acoplar el conjunto a la tapa y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 2).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa y girar hacia la derecha para liberar el grupo reductor (Fig. 2).

Accesorio batidor (Fig. 4) :
- Este accesorio sirve para montar nata,

levantar claras…
- Insertar el batidor en el grupo reductor hasta oír clic (Fig. 4). Unir este conjunto al cuerpo motor acoplándolo y girándolo hacia la izquierda. (Fig. 4).
- En un recipiente ancho colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Liberar el grupo reductor del cuerpo motor y posteriormente retirar el accesorio batidor tirando de él. (Fig. 4).
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el brazo emulsionador (centrifugación de sus alambres).
- Nota2: Para liberar batidor (F) del grupo reductor (E), tire de la anilla del batidor.

Accesorio tamizador (Fig. 5):
- Este accesorio sirve para la elaboración de zumos, caldos…
- En la jarra, introducir el tamizador y añadir en él los alimentos a procesar (Fig. 5).
- Poner en marcha el aparato con su pie acoplado y actuar sobre los alimentos a procesar, el jugo pasara a la jarra pero las pepitas, pieles y la pulpa espesa quedarán en el vaso tamizador (Fig. 5).

Accesorio batidora de vaso (Fig. 6):
- Este accesorio sirve para procesar batidos, sopas frías, vegetales…
- Introducir los alimentos a elaborar en la jarra batidora de vaso con sus cuchillas allí situadas y colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 6).
- Acoplar la batidora a la tapa girando hacia la izquierda y poner en marcha el aparato.
(Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 6).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiera la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa girándolo hacia la derecha. (Fig. 6).

Protector térmico de seguridad:
- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por si mismo y no vuelve a conectarse , proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de

alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas:
    - Varilla
    - Batidor emulsionador
    - Jarra
    - Tamizador
    - Jarra batidora de vaso
-La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig. 7).

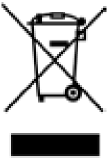
Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asisténcia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Preparación de alimentos					
Receta	**Accesorio recomendado**	**Velocidad**	**Cantidad**	**Elaboración**	**Tiempo**
Salsa Mahonesa		5	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas		15	-------	Agregar la fruta y actué sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-------
Salsa bechamel		10	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo		20	4/6 cubitos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata		2	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5ºC) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	1,2 min
Levantar claras		2	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas	1,5 min
Puré de patatas		20	400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla		20	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado		20	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	50 s
Queso rallado		20	200 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 - 40 s
Zanahoria picada		20	300 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	20 s

Picar frutos secos		20	300 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	20 s
Picar huevo duro		20	5 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		20	300 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne		20	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Jugo de tomate		20	400 g	Cortar los tomates a cuartos y depositarlos en el vaso tamizador actuar sobre ellos, en la jarra quedará el jugo	20 s
Picar albaricoques secos		20	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Gazpacho		20	-------	Poner en la jarra ½ Kg de tomates, 1 pimiento, 200 g de pepino, 1 diente de ajo, 1 rebanada de pan mojado con agua, sal, vinagre y aceite de oliva y elaborar	30 s
Picar tomate		20	350 g	Pelar, trocear los tomates y elaborar	30 s
Picar cebolla		20	400 g	Pelar, trocear los tomates y elaborar	20 s
Triturar pan seco		20	50 g	Pelar, trocear los tomates y elaborar	20 s
Azúcar glas		20	200 g	Pelar, trocear los tomates y elaborar	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Benvolgut client:

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS. La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes us garantiran una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

A Comandament regulador de velocitat
B Polsador
C Cos motor
D Vareta
E Grup reductor (*)
F Batedora emulsionant (*)
G Gerra
H Tamisador (*)
I Gerra batedora de vas (**)

(*) Només disponible en els models Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo y Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Només disponible en el model Bapi 850 Plus Duo y Bapi 850 Plus Inox Duo.

En cas que el seu model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, també poden adquirir-se per separat als serveis d'assistència tècnica.

Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. La no-observació i compliment d'aquestes instruccions podria donar com a resultat un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:
- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il•luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.

Seguretat elèctrica:
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 ampers.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No useu adaptadors de clavilla.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell amb les mans o els peus humits ni descalços.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.

- No forceu el cable elèctric. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable al voltant de l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable d'alimentació. Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Seguretat personal:
- Preneu les mesures necessàries per evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en funcionament.

Utilització i cura:
- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.
- No utilitzeu l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No utilitzeu l'aparell amb la gerra buida.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig. 3)
- No agregueu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, en tot cas, si existeixen líquids calents a l'interior de la gerra, utilitzeu només la velocitat més lenta.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa abans de substituir qualsevol accessori.
- Aquest aparell està pensat únicament per a ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell està pensat perquè l'utilitzin persones adultes. No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- No exposeu l'aparell a temperatures extremes.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- No useu l'aparell durant més d'1 minut seguit, o realitzant cicles de 5 minuts, en aquest cas respecteu sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient que tingueu l'aparell en funcionament durant més temps del necessari.
- Com orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment a processar i el temps de funcionament de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- Presteu especial atenció durant les operacions de muntatge i desmuntatge dels accessoris, ja que els ganivets estan afilats; procediu amb cautela i eviteu el contacte directe amb les seves fulles.
- Una utilització inadequada o en desacord

amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul•la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Ús:

- Desenrotlleu del tot el cable abans d'endollar.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Engegueu l'aparell accionant el botó engegada / aturada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

Control electrònic de velocitat:

- Es pot controlar la velocitat de l'aparell simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de tasca que s'hagi de fer.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el botó engegada/aturada.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell

Accessoris:

Accessori vareta (Fig. 1)

Aquest accessori serveix per a elaborar salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel...

- Acobleu la vareta (D) al cos motor (C) fent-la girar en el sentit de la fletxa.
- Aboqueu a la gerra (G) els aliments i elaboreu-los pressionant el polsador (B).
- Desacobleu la vareta (D) girant cap a la dreta i extraieu-la per a la seva posterior neteja.

Accessori picador (Fig. 2):

- Aquest accessori serveix per picar vegetals o carn…
- Poseu els aliments que heu d'elaborar al vas picador amb les ganivetes allí situades i col•loqueu la tapa fins que encaixi (Fig. 2).
- Uniu el grup reductor al cos motor pressionant fins a sentir clic (Fig. 2).
- Acobleu el conjunt a la tapa i poseu en funcionament l'aparell (atenció: no poseu en funcionament l'aparell si tot el conjunt no està correctament assentat i acoblat (Fig. 2).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa i premeu els botons d'expulsió per alliberar el grup reductor (Fig. 2).

Accessori batedor (Fig. 4):

- Aquest accessori serveix per muntar nata, clares…
- Inseriu el batedor al grup reductor fins sentir un clic (Fig. 4). Uniu aquest conjunt al cos motor acoblant-lo i girant-lo cap a l'esquerra (Fig. 4).

- En un recipient ample, col•loqueu l'aliment i poseu en funcionament l'aparell. Per a un òptim resultat és convenient moure la batedora en sentit horari.
- Allibereu el grup reductor del cos motor i posteriorment retireu l'accessori batedor estirant-lo (Fig. 4).
- Nota 1: no treballeu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el braç emulsionant (centrifugació dels fils d'aram).
- Nota 2: per treure la batedora (F) del grup reductor (G), estireu l'anella de la batedora.

Accessori tamisador (Fig. 5):
- Aquest accessori serveix per elaborar sucs, brous…
- A la gerra, introduïu-hi el tamisador i afegiu-hi els aliments a processar (Fig. 5).
- Poseu en funcionament l'aparell amb el seu peu acoblat i actueu sobre els aliments a processar, el suc passarà a la gerra, però les llavors, pells i la polpa espessa quedaran al vas tamisador (Fig. 5).

Accessori batedora de vas (Fig. 6):
- Aquest accessori serveix per processar batuts, sopes fredes, vegetals…
- Poseu els aliments que heu d'elaborar a la gerra batedora de vas amb les ganivetes allí situades i col•loqueu la tapa fins que encaixi (Fig. 6).
- Acobleu la batedora a la tapa girant cap a l'esquerra i poseu en marxa l'aparell. (Atenció: no poseu en marxa l'aparell si tot el conjunt no està perfectament assentat i acoblat (Fig. 6).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunto de la tapa fent-lo girar cap a la dreta (Fig. 6).

Protector tèrmic de seguretat:
- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta per ell mateix i no es torna a connectar, desendolleu-lo de la xarxa i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si segueix sense funcionar, aneu a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

Neteja

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja, cal tenir cura amb les ganivetes, perquè estan molt esmolades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar-ne les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície es pot degradar i pot afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i portar a una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per ser

netejades al rentavaixella:

- Vareta
- Batedora emulsionant
- Gerra
- Tamisador.
- Gerra batedora de vas.

- La posició d’escorregut/assecat de les peces que es poden netejar al rentaplats o a la pica ha de permetre l’escorreguda de l’aigua amb facilitat (Fig.7).

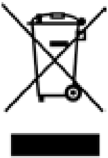
Anomalies y reparació

- En cas d’avaria, porteu l’aparell a un servei d’assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser perillós.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, cal substituir-la i actuar com en cas d’avaria.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d’origen:

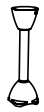
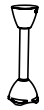
Ecologia y reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l’envàs d’aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



- Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l’aparell, l’heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d’un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d’Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Preparació aliments					
Recepta	**Accesori recomenat**	**Velocitat**	**Quantitat**	**Elaboració**	**Temps**
Salsa maionesa		5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batuts de fruites		15	-------	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-------
Salsa beixamel		10	600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossejada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel		20	4/6 cubets	Introduïu els cubets a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata		2	250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5ºC) en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	1,2 min
Aixecar clares		2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	1,5 min
Puré de patates		20	400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		20	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat		20	50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	50 s
Formatge ratllat		20	200 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 40 s
Pastanaga picada		20	300 g	Peleu la pela, trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	20 s

Picar fruits secs		20	300 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada.	20 s
Picar ou duro		20	5 ous	Talleu a quarts i piqueu fins a la textura desitjada.	10 s
Carn picada (crua o cuita)		20	300 g	Trossegeu prèviament a daus d’1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar carn		20	40 g	Trossegeu prèviament a daus d’1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada.	3 s
Suc de tomàquet		20	400 g	Talleu els tomàquets a quarts i dipositeu-los en el vas tamisador, actueu sobre ells, a la gerra en quedarà el suc.	20 s
Picar albercocs secs		20	60 g	Trossegeu prèviament a daus d’1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada.	3 s
Gaspatxo		20	------	Poseu a la gerra ½ Kg de tomàquets, 1 pebrot, 200 g de cogombre, 1 dent d’all, 1 llesca de pa mullat amb aigua, sal, vinagre i oli d’oliva i elaboreu.	30 s
Picar tomàquet		20	350 g	Peleu, trossegeu els tomàquets i elaboreu.	30 s
Picar ceba		20	400 g	Peleu, trossegeu la ceba i elaboreu	20 s
Triturar pa sec		20	50 g	Trossegeu el pa i elaboreu	20 s
Sucre glacé		20	200 g	Poseu el sucre a la gerra i elaboreu.	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Dear customer:
Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description
A Speed control
B Start button
C Motor unit
D Liquidiser attachment
E Adapter fitting (*)
F Whisk (*)
G Goblet
H Sieve (*)
I Mixing container (**)

(*) Only available in the model Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo and Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Only available in the model Bapi 850 Plus Duo and Bapi 850 Plus Inox Duo.

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Working environment:
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

Electrical safety:
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amps.
- The appliance’s plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the

appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:
- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

Use and care:
- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance while the goblet is empty
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the maximum level indication "MAX" (Fig. 3)
-Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Unplug the appliance from the mains before replacing any accessory.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 5 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles. Never keep the appliance working for longer than the required time.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- In view of the sharpness of the cutting blades, take extra care when adding or removing accessories; proceed cautiously and avoid direct contact with the blades.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Instructions for use

Before use:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Select the desired speed.
- Turn the appliance on, by using the on/off button.
- Work with the food you want to process.

Electronic speed control:

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

Once you have finished using the appliance:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

Accessories:

Stick blender accessory (Fig. 1)

This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crushed ice, etc.

- Attach the stick blender (D) to the motor unit (C) by turning it in the direction of the arrow.
- Pour the foodstuffs into the goblet (G) and operate it by pressing the start button (B).
- Remove the stick blender (D) by turning it to the right and extracting it for cleaning.

Chopping accessory (Fig. 2)

- This accessory is used to chop vegetables or meat…
- Put the food to be prepared in the chopping container with the blades inside and attach the cover firmly (Fig. 2).
- Fit the adapter fitting to the motor unit by pressing until you hear a click (Fig. 2).
- Attach the unit to the cover and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together (Fig. 2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the cover and press the accessory release buttons to free the adapter fitting (Fig. 2).

Whisk accessory (Fig. 4):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites…
- Press the whisk into the adapter fitting until you hear a click (Fig. 4). Add this combination to the motor unit by attaching it and turning it towards the left (Fig. 4).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Detach the adapter fitting from the motor

unit and then remove the whisk accessory by pulling it outwards. (Fig. 4).
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- Note 2: To free the whisk (F) from the adapter fitting (E), pull the ring on the whisk.

Sieve accessory (Fig. 5):
- This accessory is used for making juices, stock…
- Place the sieve in the jug and add the foods to be processed (Fig. 5).
- Switch the appliance on with its foot attached and work with the food to be processed. The juice will go into the jug, but the pips, skin and thick pulp will remain in the sieve container (Fig. 5).

Mixing container (Fig. 6):
- This accessory is used for processing milkshakes, cold soups, vegetables…
- Place the foods to be processed in the mixing container with its blades in position and fit the cover firmly (Fig. 6).
- Attach the whisk accessory to the lid by turning to the left, and start up the appliance. (Warning: Do not start up the appliance if the entire unit is not correctly in place and attached.) (Fig. 6)
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Remove the lid fitment by turning it to the right. (Fig. 6)

Safety thermal protector:
- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher:
  - Liquidiser attachment
  - Whisk
  - Goblet
  - Sieve
  - Chopping container
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink

must allow the water to drain away easily (Fig 7).

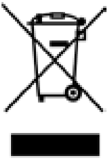
Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

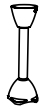
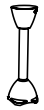
- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



- This symbol means that; should you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

Food preparation

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		15	-------	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-------
Béchamel sauce		10	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice		20	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whipped cream		2	250 ml	Pour the cold liquid cream (0-5ºC) into a jug and turn on the blender in a clockwise direction. It is recommended to set the blender to speed 2ª and when it begins to thicken up increase to speed 4ª. Be careful not to go over the time as the cream will turn into butter.	1,2 min
Stiff egg whites		2	5 egg whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1,5 min
Mashed potato		20	400 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush		20	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug.	25 s
Bread crumbs		20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	50 s
Grated cheese		20	200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 – 40 s
Sliced carrot		20	300 g	Peel the carrots and dice into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.	20 s

Ground nuts		20	300 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained.	20 s
Chopped hard boiled egg		20	5 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)		20	300 g	Dice the meat into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.	30 s
Chopped meat		20	40 g	Dice the meet into 1 cm chunks and chop until the desired texture is obtained.	3 s
Tomato juice		20	400 g	Slice the tomatoes into quarters and put them through the strainer. The juice will collect in the jug.	20 s
Chopped dried apricots		20	60 g	Dice into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.	3 s
Gazpacho		20	------	Place in the jug ½ Kg of tomatoes, 1 pepper, 200 gr. of cucumber, 1 clove of garlic, 1 slice of wet bread, salt, vinegar, olive oil. Prepare.	30 s
Chopped tomato		20	350 g	Peel and cut up the tomatoes. Prepare.	30 s
Chopped onion		20	400 g	Peel and slice the onion. Prepare.	20 s
Bread crumbs		20	50 g	Cut up the bread and prepare.	20 s
Glace sugar		20	200 g	Put the sugar into the jug and prepare.	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Cher client:
Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque TAURUS.
Sa technologie, sa conception et sa fonctionnalité, ainsi que le fait qu'il réponde aux normes de qualité les plus strictes, vous garantissent une satisfaction à long terme.

Description
A Régulateur de vitesse
B Touche
C Corps moteur
D Fouet
E Groupe réducteur (*)
F Batteur émulsionneur (*)
G Pichet
H Tamiseur (*)
I Bol batteur (**)

(*) Disponible uniquement pour les modèles Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil sous tension et la conserver pour toute consultation ultérieure. La non-observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant le premier usage, nettoyer toutes les parties du produit qui peuvent entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:
- Maintenir la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones désordonnées et obscures sont propices aux accidents.

Sécurité électrique:
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Brancher l'appareil à une prise de courant supportant au minimum 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.

- Ne pas forcer le câble électrique. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle:
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

Utilisation et précautions:
- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le récipient vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Respecter l'indication de niveau MAX (Fig.3)
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Débrancher l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Débrancher l'appareil du secteur avant de remplacer tout accessoire.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laissez des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Ne pas exposer l'appareil aux températures extrêmes.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Faire très attention aux opérations de montage, démontage des accessoires,

puisque les lames sont aiguisées ; procéder avec précaution en évitant de toucher leur tranchant.
- Toute utilisation inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation comporte un risque, invalide la garantie et annule la responsabilité du fabricant.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :
- Veiller à vous assurez de bien avoir enlevé tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, veiller à bien nettoyer les parties en contact avec les aliments, conformément à la description de l'alinéa « Nettoyage ».

Utilisation:
- Dérouler entièrement le câble avant de brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant le bouton marche/arrêt.
-Travailler l'aliment désiré.

Contrôle électronique de vitesse:
- La vitesse de l'appareil peut être contrôlée en jouant simplement sur la commande de contrôle de vitesse (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:
- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

Accessoires

Accessoire fouet (Fig. 1)
Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités…
- Ajuster le fouet (D) au corps moteur (C) en la tournant dans le sens de la flèche.
- Introduire les aliments dans le pichet (G) et appuyer sur le bouton (B) pour son élaboration.
- Désaccoupler le fouet (D) en le dévissant à droite ; retirer l'accessoire pour le laver.

Accessoire hacheur (Fig. 2):
- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes…
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 2).
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en appuyant jusqu'à entendre un clic (Fig. 2).
- Assembler l'ensemble au couvercle et mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé (Fig. 2).
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle, et appuyer sur les touches d'éjection pour libérer le groupe

réducteur (Fig. 2).

Accessoire batteur (Fig. 4):
- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige…
- Insérer le batteur dans le groupe réducteur jusqu'à entendre un clic. (Fig. 4). Accoupler cet ensemble au corps moteur et visser à droite (Fig. 4).
- Placer l'aliment dans un récipient large et mettre en marche l'appareil. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Désaccoupler le groupe réducteur du corps moteur, puis, tirer sur l'accessoire batteur pour l'extraire. (Fig. 4).
- Note 1: Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- Note 2: Pour libérer le batteur (F) du groupe réducteur (G), tirer sur l'anneau du batteur.

Accessoire tamiseur (Fig. 5):
- Cet accessoire sert à l'élaboration de jus de fruits, bouillons…
- Introduire le tamiseur dans le récipient et ajouter dans celui-ci les aliments à travailler (Fig. 5).
- Mettre en marche l'appareil avec le pied mis en place et faire fonctionner l'appareil sur les aliments, le jus passera dans le récipient mais les pépins, la peau et la pulpe épaisse resteront dans le verre tamiseur (Fig. 5).

Accessoire bol batteur (Fig. 6):
- Cet accessoire sert à faire des crèmes, des soupes froides, des légumes…
- Introduire les aliments dans le bol batteur avec ses lames, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 6).
- Ajuster le batteur au couvercle en tournant à gauche, et mettre en marche l'appareil. (Attention : ne jamais mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas dûment ajusté ou accouplé. (Fig. 6)
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Désaccoupler l'ensemble du couvercle en le dévissant à droite. (Fig. 6)

Protection thermique de sécurité:
- L'appareil contient un dispositif thermique de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil en le frottant avec un chiffon humidifié imprégné de quelques gouttes de détergent puis le sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci

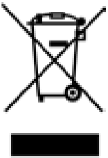
sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle :
  - Fout
  - Batteur émulsionneur
  - Pichet
  - Tamiseur
  - Bol batteur
- La position essorage / séchage des pièces lavables au lave-vaisselle ou dans l'évier doit faciliter l'essorage de l'eau (Fig. 7).

Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil ; cela implique des risques.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit
- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



- Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'appareils électriques et électroniques (DAEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Préparation aliments					
Recette	**Vitesse**	**Quantité**	**Élaboration**	**Temps**	**Temps**
Sauce mayon-naise		5	250 ml	Verser les ingrédients dans le bol : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits		15	-------	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-------
Sauce béchamel		10	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace		20	4/6 glaçons	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Crème Chantilly		2	250 ml	Verser la crème bien froide (de 0º à 5ºC) dans un récipient et fouetter à l'aide effectuant un mouvement circulaire dans le sens horaire. Utiliser tout d'abord la vitesse minimale, et une fois que la crème sera suffisamment consistante, passer à la 2ème vitesse. Faire attention, car si vous surpassez le temps nécessaire, la crème Chantilly se transforme en beurre	1,2 min
Blancs en neige		2	5 blancs d'œuf	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1,5 min
Purée de pom-mes de terre		20	400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		20	300 g	Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s

Chapelure		20	50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	50 s
Fromage râpé		20	200 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 – 40 s
Carottes pilées		20	300 g	Éplucher et couper en dés de 1 cm, puis hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	20 s
Fruits secs hachés		20	300 g	Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	20 s
Œufs durs hachés		20	5 œufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		20	300 g	Couper préalablement en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Viande hachée		20	40 g	Couper préalablement en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jus de tomate		20	400 g	Coupez les tomates en quatre et met-tez-les dans le bol tamis et branchez l'appareil, le jus se versera dans le bol	20 s
Hacher des abricots secs		20	60 g	Couper préalablement en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Gaspacho		20	------	Verser les ingrédients dans le bol : ½ Kg de tomates, 1 poivron, 200 g de concombre, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain trempée dans de l'eau, sel, vinaigre et huile d'olive, puis élaborer	30 s
Hacher des tomates		20	350 g	Éplucher, couper les tomates, puis élaborer	30 s
Hacher des oignons		20	400 g	Éplucher, couper les oignons, puis élaborer	20 s
Hacher du pain sec		20	50 g	Couper le pain, puis élaborer	20 s
Sucre glass		20	200 g	Verser le sucre dans le bol, puis élaborer	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Sehr geehrter Kunde:
Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen.
Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung
A Geschwindigkeitsschalter
B Taste
C Motorblock
D Stab
E Untersetzungsaggregat (*)
F Schaumschläger (*)
G Gefäß
H Sieb (*)
I Mixerkrug mit Behälter (**)

(*) Nur für die Modell Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Nur für das Modell Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.

Elektrische Sicherheit:
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr

umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit:
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:
- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht mit leerem Gefäß.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/ Ausschalter nicht funktioniert.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Fig. 3).
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bevor Sie Zubehörteile auswechseln, ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch von Erwachsenen konzipiert. Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Das Gerät darf keinen extremen Temperaturen.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute

durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Anhalt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Achten Sie darauf, die Messer richtig einzusetzen und abzunehmen, da sie scharf sind und leicht Schnittverletzungen verursachen können.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Gebrauch:
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Wählen Sie die erwünschte Stärke.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle:
- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln. Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:
- Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät säubern

Zubehör:

Mixstab (Fig. 1):
Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab (D) durch Drehen in Richtung des Pfeils am Motorblock (C) befestigen.
- Die Lebensmittel in das Gefäß (G) geben und durch Betätigen der Taste (B) verarbeiten.
- Zur nachfolgenden Reinigung den Mixstab (D) durch Drehen nach rechts lösen und herausziehen.

Hackzubehör (Fig. 2):
Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch…
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Fig. 2).,

Untersetzungsaggregat am Motorkörper befestigen und andrücken, bis ein Klicken zu hören ist (Fig. 2).
Gerät abdecken und anstellen (Achtung: das Gerät nicht anstellen,wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind (Fig. 2).
Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Fig. 2).

Schlägerzubehör (Abb. 4):
Dieses Zubehör sient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Das Mixgerät in das Untersetzungsaggregat stecken, bis Sie ein Klicken hören (Fig. 4).
Dann dieses Teil durch Drehen nach links am Motorgehäuse befestigen (Fig. 4).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Das Untersetzungsaggregat vom Motorblock lösen und danach das Schlägerzubehör herausziehen. (Fig. 4).
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Anmerkung2: Um den Sahneschläger (F) vom Untersetzungsaggregat (G) zu lösen, ziehen Sie an dem Schlägerring.

Siebzubehör (Fig. 5):
Dieses Zubehör dient zur Zubereitung von Säften, Brühen...
- Setzen Sie das Sieb in den Krug und füllen Sie ihn mit den entsprechenden Lebensmitteln (Fig. 5).
- Schalten Sie das Gerät am Ständer ein und mischen Sie die Lebensmittel. Der Saft wird durch das Sieb gedrückt, aber Kerne, Haut und Fruchtfleisch bleiben im Sieb (Fig. 5).

Topfmixer-Gerät (Fig. 6):
Dieses Zubehör dient zur Zubereitung von Milkshakes, kalten Suppen, Gemüssesuppen...
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Topf füllen, Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Fig. 6).
- Das Mixgerät durch Drehen nach links am Deckel befestigen und in Betrieb setzen. (Achtung: Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Teil nicht richtig angesetzt und befestigt ist (Fig. 6).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Das Teil durch Drehen nach rechts vom Deckel lösen. (Fig. 6).

Wärmeschutzschalter:
- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der

Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden:
    - Stab
    - Schaumschläger
    - Gefäß
    - Sieb
    - Mixerkrug mit Behälter
- Die Abtropf / Abtrock Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Fig. 7).

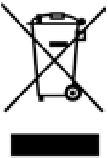
Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

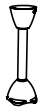
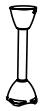
Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes

- Die Materialien, aus denen die Verpackung dieses Geräts besteht, sind in einem Müllabfuhrsystem integriert, welches sich um Abfuhr, Klassifizierung und Recycling kümmert. Falls Sie diese Entsorgen wollen, können Sie den für jede Materialart angemessenen öffentlichen Container anwenden.
- Das Produkt beinhaltet keine Konzentrationen an Substanzen, die als umweltschädlich angesehen werden können.



- Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für elektrische und elektronische Geräte (EEAG) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

Zubereitung von nahrungsmitteln					
Rezept	**Empfohlenes zubehör**	**Geschwind-igkeitsstufe**	**Menge**	**Zubereitung**	**Dauer**
Mayonnaise		5	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 s
Frucht-Shake		15	-------	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-------
Bechamel-Sauce		10	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eis zerkleinern		20	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 s
Sahne schlagen		2	250 ml	Gekühlte (0 bis 5ºC) Sahne in einen Behälter füllen und mit dem Stabmixer im Uhrzeigersinn schlagen. Es wird geraten, mit der untersten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und erst wenn die Flüssigkeit Konsistenz gewinnt auf die zweite Stufe zu schalten. Vorsicht: Wenn Sie Sahne zu lange schlagen, wird sie zu Butter!	1,2 min
Eiweiß steif schlagen		2	5 Eiweiß	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1,5 min
Kartoffelpüree		20	400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei		20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		20	50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	50 s

Käse reiben		20	200 g	in 1 cm große Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 – 40 s
Karotten reiben		20	300 g	Karotten schälen in 1cm große Stücke schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	20 s
Nüsse hacken		20	300 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	20 s
harte Eier hacken		20	5 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder gekocht)		20	300 g	Fleisch vorher in 1cm große Würfel schneiden. Bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Fleisch zerkleinern		20	40 g	Fleisch vorher in 1cm große Würfel schneiden. Bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	3 s
Tomatensaft		20	400 g	Tomaten in Würfel schneiden, in den Sieb geben und passieren, sodass der Saft in den Behälter fließt	20 s
Getrocknete Aprikosen zerkleinern		20	60 g	Vorher in 1 cm große Stückchen schneiden. Bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	3 s
Gazpacho		20	------	½ kg Tomaten, 1 Paprika, 200 g Gurken, 1 Knoblauchzehe, 1 in Wasser aufgeweichte Scheibe Brot, Salz, Essig und Olivenöl in den Behälter geben und zubereiten	30 s
Tomaten zerkleinern		20	350 g	Tomaten schälen, in Stücke schneiden und zubereiten	30 s
Zwiebeln hacken		20	400 g	Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden und zubereiten	20 s
Trockenes Brot mahlen		20	50 g	Brot in Stücke brechen und zubereiten	20 s
Puderzucker		20	200 g	Puderzucker in den Behälter füllen und zubereiten	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Gentile cliente:
La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un prodotto TAURUS.
La sua tecnologia, design e funzionalità, nonché la garanzia di aver superato i più rigorosi controlli di qualità, le permetteranno di godere a lungo delle qualità dell'apparecchio.

Descrizione
A Comando regolazione velocità
B Pulsante ON/OFF
C Corpo motore
D Gambo mixer
E Blocco di fissaggio (*)
F Frusta (*)
G Caraffa
H Colino (*)
I Bicchiere frullatore (**)

(*) Disponibile solo nei modelli Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Disponibile solo nel modello Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Consigli ed avvertenze

- Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso prima di avviare l'apparecchio e conservarle per successive consultazioni. La mancata osservanza di quanto riportato nel presente libretto d'istruzioni può essere causa di incidenti.
- Se si usa l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti a contatto con il cibo come indicato nella sezione relativa alla pulizia.

Area di lavoro:
- Tenere l'area di lavoro sgombra e ben illuminata. Un'area di lavoro buia e disordinata può essere causa di infortuni.

Sicurezza elettrica:
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targa delle caratteristiche del prodotto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica munita di un'efficace messa a terra e con una portata minima di 10 ampere.
- Verificare che la presa sia del tipo adatto alla spina dell'apparecchio; quest'ultima non deve essere mai modificata. Non usare mai adattatori.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, o con i piedi scalzi.

- Non usare l'apparecchio in caso di caduta accidentale dello stesso, se presenta segni visibili di danno o in caso di fuoriuscite.
- Non tirare il cavo elettrico; non usarlo mai per sollevare o trasportare l'apparecchio, o per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Non arrotolare il cavo intorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina di connessione con le mani bagnate.

Sicurezza personale:
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

Precauzioni d'uso:
- Prima dell'uso, svolgere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se gli accessori non sono montati correttamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non adoperare l'apparecchio con la caraffa vuota.
- Non utilizzare l'apparecchio se il dispositivo d'accensione/spegnimento non funziona.
- Non sforzare l'apparecchio.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig. 3)
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Disinserire sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente in caso di inutilizzo e prima di procedere alla pulizia dello stesso.
- Disinserire sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di sostituire qualsiasi accessorio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico; non è adatto all'uso professionale o industriale.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso esclusivo da parte di adulti. Non permettere che venga usato da parte di persone che non ne conoscono il funzionamento, persone disabili o bambini.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e delle persone disabili.
- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 5 minuti; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.

- Non utilizzare l’apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Fare particolare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio degli accessori in quanto le lame sono affilate; procedere con cautela evitando il contatto diretto con il filo delle stesse.
- Qualsiasi uso improprio o difforme dalle presenti istruzioni d’uso può essere pericoloso, invalida la garanzia ed esime il produttore da ogni tipo responsabilità.
necessario.

Modalità d’uso

Prima dell’uso:
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di usare l’apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Uso:
- Svolgere completamente il cavo prima di collegare l’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio alla rete elettrica.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Avviare l’apparecchio premendo il pulsante ON/OFF.
- Introdurre l’alimento da lavorare.

Controllo elettronico della velocità:
- È possibile regolare la velocità dell’apparecchio semplicemente ruotando la manopola apposita (A).
- Questa funzione è molto utile poiché permette di adattare la velocità al tipo di lavoro da svolgere.

Dopo l’uso:
- Arrestare l’apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire l’apparecchio.

Accessori:

Accessorio bacchetta (Fig. 1):
Questo accessorio serve per l’elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, triturare ghiaccio …
- Accoppiare la bacchetta (D) al corpo motore (C) ruotandola nel senso indicato dalla freccia.
- Introdurre gli alimenti nella caraffa (G) e lavorarli premendo il tasto (B).
- Sganciare la bacchetta (D) ruotandola verso destra ed estrarla per la pulizia.

Tritatutto (Fig. 2):
- Indicato per tritare carne e verdura.
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig. 2).
- Inserire il blocco di fissaggio nel corpo del motore facendo pressione fino allo scatto (Fig. 2).
- Posizionare il coperchio ed avviare l’apparecchio. Attenzione!: prima di mettere in funzione l’apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente (Fig. 2).
- Quando l’alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l’apparecchio.
- Disinserire il coperchio e premere i pulsanti di sgancio del blocco di fissaggio (Fig. 2).

Frusta (Fig. 4):
- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Introdurre la frusta nel gruppo riduttore fino a sentire un clic (Fig. 4). Unire l'insieme al corpo motore e accoppiarlo ruotandolo verso sinistra (Fig. 4).- Introdurre l'alimento in un recipiente amio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Liberare il gruppo riduttore del corpo motore e successivamente rimuovere l'accessorio frusta tirandolo verso l'esterno. (Fig. 4).
- Nota 1: Quando si adopera questo accessorio, è consigliabile selezionare una velocità bassa per non provocare danni ai fili della frusta.
- Nota 2: Per staccare la frusta (F) dal blocco di fissaggio (E), tirare afferrando l'anello.

Colino (Fig. 5):
- Indicato per la preparazione di succhi, passati di verdure, ecc.
- Inserire il colino nel bicchiere e versare gli alimenti da lavorare (Fig. 5).
- Montare il gambo mixer ed avviare l'apparecchio; la parte liquida entrerà nel bicchiere, mentre la polpa e la buccia rimarranno sul fondo del colino (Fig. 5).

Bicchiere frullatore (Fig. 6):
- Indicato per la preparazione di frullati, zuppe fredde, verdura, ecc.
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio, ruotandolo fino al blocco completo (Fig. 6).
- Accoppiare il frullatore al coperchio ruotandolo verso sinistra e avviare l'apparecchio. (Attenzione: non avviare l'apparecchio se non è stabilizzato e opportunamente montato.
(Fig. 6)
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Smontare il gruppo del coperchio ruotandolo verso destra. (Fig. 6)

Protettore termico di sicurezza:
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si arresta automaticamente e non riprende a funzionare, scollegarlo dalla presa e attendere 15 minuti circa prima di ricollegarlo. Se a questo punto dovesse continuare a non funzionare, rivolgersi ad un punto di assistenza tecnica autorizzato.

Pulizia

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido impregnato di qualche goccia di detersivo e quindi asciugarlo.
- Per eseguire la pulizia dell'apparecchio, si raccomanda di non usare prodotti abrasivi, solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.

- Si raccomanda di pulire l’apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Se non si esegue una pulizia periodica dell’apparecchio, la sua superficie può deteriorarsi nuocendo irrimediabilmente alla sua durata, nonché renderlo pericoloso.
- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie:
    - Frusta
    - Frullatore emulsionatore
    - Caraffa
    - Colino
    - Bicchiere frullatore
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura delle parti lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile sgocciolamento dell’acqua (Fig. 7).

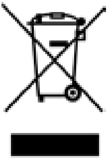
Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d’Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l’apparecchio: può essere pericoloso.
- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d’Assistenza Tecnica autorizzato.

Per i prodotti dell’Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l’imballaggio di questo apparecchio sono integrati in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto è privo di concentrazioni di sostanze che possano essere considerate dannose per l’ambiente.



- Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di Residui di Apparati Elettrici ed Elettronici (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Ricette					
Ricetta	**Accessorio consigliato**	**Velocità**	**Quantità**	**Preparazione**	**Tempo**
Maionese		5	250 ml	Mettere nella brocca 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta		15	-------	Introdurre la frutta e lavorare l'alimento fino a renderlo omogeneo	-------
Besciamella		10	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte	15 s
Triturare ghiaccio		20	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella brocca e triturare esercitando una certa pressione su ognuno di essi	15 s
Montare la panna		2	250 ml	Versare la panna liquida ben fredda (da 0 a 5ºC) in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso orario. Si consiglia la velocità minima e quando inizia ad avere una certa consistenza, passare alla 2ª. Fare attenzione a non eccedere con il tempo altrimenti la panna si trasformerà in burro	1,2 min
Montare gli albumi		2	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	1.5 min
Purè di patate		20	400 g	Possono essere triturate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola	30 s
Pappa		20	300 g	Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia	25 s
Pangrattato		20	50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e triturare fino alla tessitura desiderata	50 s
Formaggio grattugiato		20	200 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino alla tessitura desiderata	30 – 40 s

Carota triturata		20	300 g	Pelare, spezzettare a dadi di 1 cm e triturare fino alla tessitura desiderata	20 s
Tritare frutti secchi		20	300 g	Togliere il guscio e triturare fino alla tessitura desiderata	20 s
Sminuzzare uova sode		20	5 uova	Tagliare a quarti e tritare fino alla tessitura desiderata	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		20	300 g	Spezzettare prima a dadi di 1 cm. Triturare fino alla tessitura desiderata	30 s
Macinare carne		20	40 g	Spezzettare prima a dadi di 1 cm. Triturare fino alla tessitura desiderata	3 s
Succo di pomodoro		20	400 g	Tagliare i pomodori a quarti e metterli nel bicchiere a setaccio e lavorarli; nella brocca si raccoglierà il succo	20 s
Tritare albicocche secche		20	60 g	Spezzettare prima a dadi di 1 cm. Triturare fino alla tessitura desiderata	3 s
Gazpacho		20	------	Mettere nella brocca ½ kg di pomodori, 1 peperone, 200 g di cetrioli, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di pane bagnato nell'acqua, sale, aceto e olio d'oliva e lavorare	30 s
Spezzettare pomodori		20	350 g	Pelare, spezzettare i pomodori e lavorare l'alimento	30 s
Tritare cipolla		20	400 g	Pelare, spezzettare la cipolla e lavorare l'alimento	20 s
Tritare pane secco		20	50 g	Spezzettare il pane e lavorare l'alimento	20 s
Zucchero a velo		20	200 g	Mettere lo zucchero nella brocca e lavorare l'alimento	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Caro cliente:
Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição
A Comando Regulador de Velocidade
B Botão
C Corpo do motor
D Varinha
E Grupo redutor (*)
F Batedor emulsionante (*)
G Jarro
H Coador (*)
I Jarro liquidificador (**)

(*) Apenas disponível nos modelos Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Apenas disponível no modelo Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.

Segurança eléctrica:
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou com

os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:
- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

Utilização e cuidados:
- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho sem carga.
- Não utilizar o aparelho com o jarro vazio.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar a indicação do nível MAX (Fig. 3)
- Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de substituir qualquer acessório.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Não expor o aparelho a temperaturas extremas.
- Conservar o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho. Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 5 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em nenhum caso será conveniente usar o aparelho para além do tempo necessário.
- Para efeitos de orientação, na tabela em anexo é indicada uma série de receitas que incluem a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do

aparelho.
- Não utilizar o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmontagem de acessórios, uma vez que as facas estão afiadas; proceder com cautela e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Modo de emprego

Notas prévias à utilização:
- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Utilização:
- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Seleccionar a velocidade desejada.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.
- Processar os alimentos.

Controlo electrónico da velocidade:
- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:
- Parar o aparelho, deixando de pressionar o comando Ligar/Desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Acessórios

Acessório da varinha (Fig. 1):
Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo…
- Encaixar a varinha (D) no corpo do motor (C), girando-a no sentido da seta.
- Colocar os alimentos no jarro (G) e processá-los pressionando o botão (B).
- Desencaixar a varinha (D), girando-a para a direita e extraindo-a para limpeza posterior

Acessório picador (Fig. 2):
- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes…
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig. 2).
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor pressionando até escutar um clique (Fig. 2).
- Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado (Fig. 2).
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e premir os botões de ejecção para libertar o grupo

redutor (Fig. 2).

Acessório batedor (Fig. 4):

- Este acessório serve para bater natas, levantar claras…
- Inserir o batedor no grupo redutor até ouvir um clique (Fig. 4). Unir o conjunto ao corpo do motor, encaixando-o e girando-o para a esquerda (Fig. 4).
- Colocar o alimento num recipiente largo e ligar o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Libertar o grupo redutor do corpo do motor e posteriormente retirar o batedor, extraindo-o do corpo (Fig. 4).
- Nota 1: Não trabalhar a velocidades altas com este acessório montado porque provocaria defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).
- Nota 2: Para libertar o batedor (F) do grupo redutor (E), puxe pela argola do batedor.

Acessório coador (Fig. 5):

- Este acessório serve para a elaboração de sumos, sopas…
- Montar o coador no jarro e juntar os alimentos a processar (Fig. 5).
- Colocar o aparelho em funcionamento com o pé montado e processar os alimentos. O sumo passará para o jarro mas as sementes, peles e a polpa espessa ficarão no copo coador (Fig. 5).

Acessório liquidificador (Fig. 6):

- Este acessório serve para processar batidos, sopas frias, vegetais…
- Introduzir os alimentos a processar no jarro batedor com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig. 6).
- Encaixar o batedor na tampa, girando-o para a esquerda e colocando o aparelho em funcionamento (atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver devidamente posicionado e encaixado (Fig. 6).
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desencaixar o conjunto da tapa, girando-o para a direita (Fig. 6).

Protector térmico de segurança:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento. Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo

da torneira.

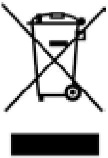
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças são aptas para limpeza na máquina de lavar louça:
    - Varinha.
    - Batedor emulsionante.
    - Jarro.
    - Coador.
    - Jarro liquidificador.
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 7).

Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tentar desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:
Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



- Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

Preparação de alimentos					
Receita	**Acessório recomendado**	**Velocidade**	**Quantidade**	**Preparação**	**Tempo**
Molho de maionese		5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		15	-------	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogéneos	-------
Molho bechamel		10	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sof-rita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas		2	250 ml	Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5ºC) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga	1,2 min
Fazer claras em castelo		2	5 claras	Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1,5 min
Puré de batata		20	400 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papa		20	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		20	50 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	50 s

Queijo ralado		20	200 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 – 40 s
Cenoura picada		20	300 g	Descascar, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	20 s
Picar frutos secos		20	300 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	20 s
Picar ovos duros		20	5 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		20	300 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada	30 s
Picar carne		20	40 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada	3 s
Sumo de tomate		20	400 g	Cortar os tomates aos quadrados, colocá-los no copo rotativo e mexê-los; no depósito ficará o sumo	20 s
Picar damascos secos		20	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada	3 s
Gaspacho		20	------	Colocar no depósito ½ kg de tomates, 1 pimento, 200 g de pepino, 1 dente de alho, 1 fatia de pão molhado com água, sal, vinagre e azeite e efectuar a preparação	30 s
Picar tomates		20	350 g	Descascar, cortar e preparar os tomates	30 s
Picar cebolas		20	400 g	Descascar, cortar e preparar a cebola	20 s
Triturar pão seco		20	50 g	Cortar e preparar o pão	20 s
Açúcar em pó		20	200 g	Colocar o açúcar no depósito e prepará-lo	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Geachte klant :
We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS.
De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving:
A Bediening snelheidscontrole
B Aan/uitknop
C Motorhuis
D Staafmixer
E Vertragingsgroep (*)
F Garde (*)
G Kan
H Zeef (*)
I Mixerkan (**)

(*) Alleen beschikbaar bij de modellen Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Alleen beschikbaar bij het model Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de voorafgaand beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Serviceafdeling van de technische dienst.

Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en in acht nemen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Vóór de eerste ingebruikneming, alle onderdelen van het product die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen reinigen en daarvoor te werk gaan zoals aangegeven in de paragraaf betreffende de reiniging.

Gebruik- of werkomgeving:
- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.

Elektrische veiligheid:
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Het apparaat aansluiten op een stopcontact dat minimaal 10 ampère aankan.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken met vochtige

handen of voeten, noch blootsvoets.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het stroomsnoer niet forceren. Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- De toestand van het snoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn verhogen het risico van een elektrische schok.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Persoonlijke veiligheid:
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt
ingeschakeld.
- De bewegende onderdelen van het apparaat in bedrijf niet aanraken.

Gebruik en voorzorgsmaatregelen:
- Vóór het gebruik het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Het apparaat niet gebruiken als de accessoires niet goed aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Het apparaat niet gebruiken in een lege kan.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- De werkingscapaciteit van het apparaat niet forceren.
- Niet verder draaien dan de stand MAX (Fig. 3)
- Hete vloeistof niet tot boven de helft van de capaciteit bijvullen. Gebruik bij hete vloeistoffen alleen de laagste snelheid.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voorafgaand aan schoonmaak en onderhoud.
- De stekker uit het stopcontact halen alvorens toebehoren te vervangen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat niet blootstellen aan extreme temperaturen.
- Het apparaat goed onderhouden. Ga na of de beweegbare onderdelen niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Ter oriëntatie worden in de bijgevoegde tabel een reeks recepten opgegeven, waarin de hoeveelheid voedsel wordt aangegeven, evenals de overeenkomstige werkingstijd van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Als het apparaat 5 minuten of meer gebruikt wordt, moet het

apparaat na elke minuten even uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen en de draaitijd van het apparaat.
- Het apparaat niet gebruiken boven een lichaamsdeel van een mens of dier.
- Let goed op bij de montage en demontage van hulpstukken. De messen zijn scherp, dus zorg dat u de scherpe kant hiervan niet aanraakt.
- Een onjuist gebruik, of gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaarlijk zijn en de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet doen.

Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het produkt verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruik:

- Alvorens het apparaat aan te sluiten, het elektriciteitssnoer volledig afrollen.
- Steek de stekker van het toestel in het stopcontact.
- Kies de gewenste snelheid.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan/uitknop.
- Bewerk het voedsel dat u wilt verwerken.

Elektrische snelheidscontrole:

- Men kan de snelheid van het apparaat onder controle houden, simpelweg door de bediening van de snelheidscontrole (A) in werking te stellen. Deze functie is erg nuttig, omdat deze de mogelijkheid biedt om de snelheid aan te passen aan het soort werk dat men nodig vindt te realiseren.

Als u klaar bent met het gebruik van het apparaat:

- Stop het apparaat, door de druk op de aan/uit knop weg te nemen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

Accessoires:

Accessoire staafmixer (Fig. 1):

Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding en het malen van ijs…
- Plaats het staafje (D) in het motorlichaam (C) door hem in de richting van het paaltje te draaien.
- Giet de ingrediënten in de beker (G) en bereid deze door op knop (B) te drukken.
- Ontkoppel de mengstaaf (D) door deze rechtsom te draaien. Na het uitnemen kunt u deze schoonmaken.

Hak- accessoire (Fig. 2):

- Deze accessoire dient om plantaardige producten en vlees fijn te hakken …
- Voeg het te bereiden voedsel in de kan

met de aldaar geplaatste messen, plaats het deksel totdat dit vastzit (Fig. 2).
- Verbind de tandwielhuis aan het motorblok, druk uitoefenend tot men een klik hoort (Fig. 2).
- Koppel het geheel aan het deksel en zet het apparaat aan. (Let op: het apparaat niet aanzetten als het geheel niet behoorlijk bevestigd en gekoppeld is (Fig. 2).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Ontkoppel het geheel van het deksel en druk op de verwijderknoppen om de vertragingsgroep los te maken (Fig. 2).

Garde- accessoire (Fig. 4):
- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan…
- Schuif de mixer in de reductiegroep totdat deze vastklikt. (Fig 4). Schuif het geheel in het motorblok en draai naar links (Fig. 4).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde met de klok mee of terug te bewegen.
- Ontkoppel het tandwielhuis van het motorblok en trek aan de garde om deze los te maken (Fig. 4)
- Noot 1: Werk niet op hoge snelheden met deze accessoire aangekoppeld, aangezien dat schade kan veroorzaken aan de gardearm (loskomen van de draden).
- Noot 2: Trek aan de ring van de garde (F) om deze van de vertragingsgroep (E) los te maken.

Zeef- accessoire (Fig. 5):
- Deze accessoire dient voor de vervaardiging van sappen, bouillon, soepen…
- Steek de staaf in het motorhuis en de zeef in de kan en leg daarop het te verwerken voedsel (Fig. 5).
- Zet het apparaat met de aangekoppelde voet aan en laat het inwerken op het te verwerken voedsel, het sap loopt in de kan maar de pitten, de schil en het vruchtvlees blijven achter in de zeef (Fig. 5).

Mixerkan- accessoire (Fig. 6):
- Deze accessoire dient voor de verwerking van shakes, koude soepen en plantaardige producten...
- Voeg het te bereiden voedsel in de mixerkan met de aldaar geplaatste messen en plaats het deksel totdat dit vastzit (Fig. 6).
- Koppel de mixer aan het deksel door deze linksom te draaien en zet het apparaat aan. (Let op: zet het apparaat niet aan voordat het geheel stevig aan elkaar is gekoppeld (Fig. 6).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Draai het deksel open door deze rechtsom te draaien (Fig. 6).

Thermische beveiliging:
- Het apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat beschermt tegen oververhitting.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet opnieuw inschakelt, trek dan de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens het terug in te steken. Indien het dan nog steeds niet werkt, begeef u dan naar één van de bevoegde technische diensten.

Reiniging

-Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen, noch producten met zuren of basen zoals bleekwater, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Tijdens de schoonmaakbeurt extra oppassen met de messen van de mixer want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende stukken mogen in de afwasmachine gereinigd worden:
    - Staafmixer
    - Garde
    - Kan
    - Zeef
    - Mixerkan
- Zorg ervoor dat de te wassen stukken tijdens het uitlekken en drogen zo in de vaatwasser of gootsteen geplaatst worden dat het water gemakkelijk kan weglekken (Fig. 7).

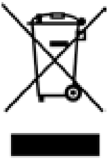
Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.
- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.

Voor produkten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het produkt afkomstig is dit vereist:

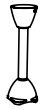
Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

- De verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn geintegreerd in een systeem van ophalen, sorteren en hergebruik van de materialen. Indien U de materialen kwijt wilt, kunt U hiervoor de geschikte publieke containers gebruiken.
- Het produkt is vrijgesteld van substanties die het milieu schaden.



-Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Recepten bereiden					
Recept	**Aanbevolen accessoire**	**Snelheid**	**Hoeveelheid**	**Bereiding**	**Bereiding-swijze**
Mayonaise		5	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		15	-------	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-------
Bechamel-saus		10	600 ml	Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen		20	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen		2	250 ml	Giet de koude (0 tot 5ºC) vloeibare slagroom in een kom en maak met de klopper cirkelvormige bewegingen met de wijzers van de klok mee. Men raadt snelheid 2 aan. Schakel over op snelheid 4 wanneer de slagroom steviger begint te worden. Wees voorzichtig want als u te lang klopt, verandert uw slagroom in boter.	1,2 min
Eiwit kloppen		2	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	1,5 min
Aardap-pelpuree		20	400 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s
Pap		20	300 g	Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkruimels		20	50 g	Breek het droog brood in stukken, doe het brood in het glas en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt	50 s

Geraspte kaas		20	200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 – 40 s
Geraspte wortel		20	300 g	Schil de wortelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	20 s
Gedroogd fruit hakken		20	300 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	20 s
Hardgekookte eieren in stukjes snijden		20	5 eieren	Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt.	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		20	300 g	Snijd het vlees eerst in stukjes van ongeveer 1 cm. Hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	30 s
Vlees hakken		20	40 g	Snijd het vlees eerst in stukjes van ongeveer 1 cm. Hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	3 s
Tomatensap		20	400 g	Snijd de tomaten in vier en doe ze in het zeefglas. Zet het apparaat aan. In de kan wordt het sap opgevangen.	20 s
Gedroogde abrikozen hakken		20	60 g	Snijd de abrikozen eerst in blokjes van ongeveer 1 cm. Hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt.	3 s
Gazpacho		20	------	Doe ½ kg tomaten, 1 paprika, 200 gram komkommer, 1 teentje look, 1 snede in water gedompeld brood, zout, azijn en olijfolie in de kan en zet het apparaat aan.	30 s
Tomaten hakken		20	350 g	Pellen, in stukken snijden en bereiden.	30 s
Ui hakken		20	400 g	Pellen, in stukken snijden en bereiden.	20 s
Droog brood fijnmaken		20	50 g	Snijd het brood in stukken en bereiden.	20 s
Suikerglazuur		20	200 g	Doe de suiker in de kan en bereid.	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Szanowny Kliencie:
Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.
Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis
A Regulator Prędkości
B Przycisk
C Korpus Silnika
D Pręt
E Zespół reduktora (*)
F Ubijak emulsujący (*)
G Dzbanek
H Przesiewak (*)
I Dzbanek ubijający z ojemnikiem (**)

(*) Dostępne tylko w przypadku modeli Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Dostępne tylko w przypadku modelu Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może prowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić należy wszystkie części produktu, które mogą być w kontakcie z artykułami spożywczymi, postępując w sposób wskazany w części dotyczącej czyszczenia.

Otoczenie użycia i pracy:
- Utrzymywać strefę pracy w czystości i przy dobrym oświetleniu. W strefach nieuporządkowanych i ciemnych występuje większa podatność na wypadki.

Bezpieczeństwo elektryczne:
- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka, który może wytrzymać przynajmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać

przejściówek dla wtyczki.
- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia mając wilgotne ręce czy stopy, ani będąc boso.
- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- Nie napinać kabla elektrycznego. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie zwijać kabla wokół urządzenia.
- Sprawdzać stan kabla zasilania. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Bezpieczeństwo osobiste:
- Podejmować wszelkie niezbędne środki ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu się urządzenia.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.

Stosowanie i utrzymanie:
- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria czy zużywalne części nie są dobrze przymocowane.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia z pustym dzbanem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przesilać zdolności pracy urządzenia.
- Nie przekraczać poziomu MAX(Fig. 3)
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Wyłączać urządzenie z gniazdka bezpośrednio po zakończeniu używania i przed czyszczeniem.
- Przed wymianą jakiegokolwiek akcesorium, wyłączyć urządzenie z sieci.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie skonstruowane do obsługi przez osoby dorosłe. Nie dopuszczać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne ani dzieci.
- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.
- Nie wystawiać urządzenia na skrajne temperatury.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

- W celach orientacyjnych w załączonej tabeli podany został szereg przepisów kulinarnych, w których podana została ilość produktów żywnościowych przeznaczonych do przetworzenia za pomocą tego urządzenia oraz czas jego pracy.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minuta lub w cyklach 5-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami. Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.
- Nie stosować urządzenia na żadnej części ciała osób ani zwierząt.
- Zachować szczególną uwagę przy montażu i desmontażu części, gdyż noże są bardzo ostre; unikać bezpośredniego kontaktu z powierzchnią noża.
- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:
- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Użycie:
- Przed włączeniem rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Wybrać odpowiednią prędkość.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
-Przygotować produkt spożywczy, który ma być przetworzony

Elektroniczna kontrola prędkości:
- Można kontrolować prędkość urządzenia po prostu ustawiając regulator prędkości (A). Funkcja ta jest bardzo użyteczna, ponieważ umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju pracy, która ma być wykonana.

Po zakończeniu pracy z urządzeniem:
- Wyłączyć urządzenie, usuwając nacisk na przycisk ON/OFF.
- Wyłączyć urządzenie z prądu.
- Wyczyścić urządzenie.

Akcesoria

Trzepaczka (Fig. 1):
Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...
- Założyć ubijaczkę (D) na korpus silnika (C) kręcąc zgodnie ze wskazaniami strzałki.
- Włożyć do dzbanka (G) produkty i nacisnąć przycisk (B).
- Zdjąć trzepaczkę (D) przekręcając w prawo i wyjąć do czyszczenia.

Rozdrabniacz (Fig. 2):
- Akcesorium to służy do mielenia warzyw lub mięsa...
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje (Fig. 2).
- Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika naciskając aż do usłyszenia pstryknięcia (Fig. 2).
- Połączyć całość do pokrywy i włączyć urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana (Fig. 2).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i nacisnąć na przyciski do wypychania w celu uwolnienia zespołu redukcyjnego (Fig. 2).

Ubijaczka (Fig. 4):
- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Włożyć ubijaczkę w zespół redukcyjny czemu powinno towarzyszyć pstryknięcie. (Fig. 4) Połączyć zespół redukcyjny z korpusem silnika dopasowując go i przekręcając w lewo. (Fig.4)
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Zwolnić zespół reduktora i następnie zdjąć ubijak (Fig. 4).
- Uwaga1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).
- Uwaga 2: Aby uwolnić ubijak (F) z zespołu redukcyjnego (E), pociągnąć za pierścień ubijaka.

Akcesorium do przesiewania (Fig. 5):
- Akcesorium to służy do przygotowywania soków, rzadkich przecierów...
- Do dzbanka wprowadzić akcesorium przesiewające i włożyć do niego produkty spożywcze, które mają być przetwarzane (Fig. 5).
- Włączyć urządzenie z założoną nóżką i zająć się produktami, które mają zostać przetworzone, sok będzie przechodził do dzbanka, ale ziarenka, skórki i gęsty miąższ pozostaną w pojemniku przesiewającym (Fig. 5).

Akcesorium do ubijania w pojemniku (Fig. 6):
- Akcesorium to służy do przetwarzania koktajli, zimnych zup, warzyw...
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przygotowane do dzbanka ubijającego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę aż się dopasuje (Fig. 6).
- Zamontować trzepaczkę pod pokrywą przekręcając w lewą stronę i włączyć urządzenie. (Uwaga: Nie włączać urządzenia, gdy całość nie jest dobrze dopasowana (Fig. 6).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią

konsystencję.
- Zdjąć pokrywę przekręcając ją w prawą stronę (Fig. 6).

Zabezpieczenie termiczne:
- Urządzenie posiada zabezpieczenie termiczne chroniące urządzenie przed przegrzaniem się.
- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy wyłączyć je z prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem go, Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części:
  - Pręt
  - Ubijak emulsujący.
  - Dzbanek.
  - Presiewak.
  - Dzbanek ubijający z pojemnikiem.
- Pozycja odszuszania zapewnia doskonałe i szybkie suszenie zarówno w zmywarce jak i w zlewie (Fig. 7).

Nieprawidłowości i naprawa

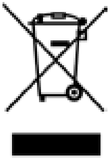
- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Jeśli uszkodzone jest połączenie sieci, powinno być wymienione, postępować jak w przypadku awarii.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

Ekologia i zarządzanie odpadami
- Materiały, z których wykonane jest

opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.

- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



- Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (OUEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetycznej.

Przygotowanie żywności					
Nazwa	**Zalecane akcesorium**	**Prędkość**	**Ilość**	**Proces**	**Czas**
Majonez		5	250 ml	Wbić jedno jajko do dzbanka, dodać sól, ocet lub sok cytrynowy i wypełnić oliwą z oliwek do kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu.	35 s
Owocowy napój mleczny		15	-------	Dodać do mleka owoce i włączyć urządzenie, aż do uzyskania jednolitej masy.	-------
Beszamel		10	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka	15 s
Picar hielo		20	4/6 kostki	Włożyć kostki lodu do dzbanka i mielić każdą kostkę osobno.	15 s
Bita śmietana		2	250 ml	Wlać do dzbanka dobrze schłodzoną śmietanę (0 do 5ºC) i miksować na 2 prędkości według wskazówek zegara. Gdy zacznie się zagęszczać należy przejść na 4 prędkość. Należy uważać, aby nie miksować zbyt długo, gdyż śmietana stanie się masłem.	1,2 min
Piana z białek		2	5 białka	Wlać białka do okrągłego naczynia i ruchami góra dół ubić pianę.	1.5 min
Pureé ziemni-aczane		20	400 g	Mielić ziemniaki jednen po drugim w garnku	30 s
Posiłki dla niemowląt		20	300 g	Pokroić i wrzucić do dzbanka i miksować 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jedej pomarańczy	25 s
Bułka tarta		20	50 g	Rozdrobnić bułkę i wrzucić do dzbanka i miksować	50 s
Tarty ser		20	200 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 – 40 s
Marchewka tarta		20	300 g	Obrana marchewkę pokroić w kawałki i posiekać.	20 s

Orzechy		20	300 g	Obrać orzechy i posiekać	20 s
Jajko na twardo		20	5 Jajko	Pokroić w kawałki i posiekać	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		20	300 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Zmielić mięso		20	40 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Sok pomidorowy		20	400 g	Obrać i pokroić pomidory w małe kawałki.	20 s
Siekane morele		20	60 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Zupa Gazpacho		20	------	Wrzucić do dzbanka pól kilo pokrojonych pomidorów, 200 g ogórka, 1 ząbek czosnke, kromkę namoczonego w wodzie chleba, sól, ocet i oliwę z oliwek	30 s
Pokrojony pomidor		20	350 g	Obrać, pokroić i posiekać	30 s
Siekana cebula		20	400 g	Obrać, pokroić i posiekać	20 s
Suchy chleb		20	50 g	Pokruszyć chleb i zmielić	20 s
Cukier puder		20	200 g	Wsypać cukier do dzbanka i zmielić	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Εκλεκτέ μας πελάτη:
Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS. Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

- A Διακόπτης Ρύθμισης της Ταχύτητας
- B Κουμπί
- C Σώμα μοτέρ
- D Αναδευτήρας
- E Μειωτήρας (*)
- F Αναμείκτης (*)
- G Κανάτα
- H Κόσκινο (*)
- I Ποτήρι ανάμειξης (**)

(*) Διαθέσιμο μονάχα στα μοντέλα Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.
(**) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται προηγουμένως, μπορείτε να τα αποκτήστε ξεχωριστά από τις Υπηρεσίες Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, ενεργώντας όπως υποδεικνύεται στο παράρτημα καθαρισμού.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:
- Διατηρείστε την περιοχή εργασίας καθαρή και καλά φωτισμένη. Οι σκοτεινές και ακατάστατες περιοχές βοηθούν την δημιουργία ατυχημάτων.

Ηλεκτρική ασφάλεια:
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.
- Συνδέστε την συσκευή σε μία βάση παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που να

αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.
- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια, αλλά ούτε και με γυμνά πόδια.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από την συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Προσωπική ασφάλεια:
- Λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη σκόπιμη έναρξη λειτουργίας της συσκευής.
- Να μην πιάνετε τα κινητά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

Χρήση και προσοχή:
- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν τα εξαρτήματα δεν είναι σωστά συνδεδεμένα.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή άδεια, δηλαδή χωρίς γέμιση.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με άδεια κανάτα.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.
- Μην ζορίζετε την ικανότητα εργασίας της συσκευής.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Fig. 3)
- Να μην προσθέσετε μια ποσότητα ζεστού υγρού πάνω από τα μισά της χωρητικότητας της κανάτας. Όπως και να ‘χει, εάν έχει ήδη ζεστό υγρό στο εσωτερικό της κανάτας, να χρησιμοποιείτε μονάχα την πιο αργή ταχύτητα.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα όταν δεν την χρησιμοποιείτε ή πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα πριν αντικαταστήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες. Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι

εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες. Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Μην εκθέτετε την συσκευή σε ακραίες θερμοκρασίες.
- Διατηρήστε την συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε αν τα κινητά κομμάτια της είναι σε καλή κατάσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπάρχουν σπασμένα κομμάτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.
- Εντελώς κατατοπιστικά υποδεικνύεται στον πίνακα του παραρτήματος μία σειρά από συνταγές, οι οποίες περιέχουν την ποσότητα τροφίμων που θα χρησιμοποιηθούν και την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται για πάνω από 1 λεπτό, ή κάνοντας κύκλους άνω των 5 λεπτών. Στην περίπτωση αυτή τουλάχιστον να σέβεστε πάντα τις περιόδους ανάπαυσης μεταξύ κύκλων του 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έχετε σε λειτουργία την συσκευή για πάνω από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενημερωτικά, στο παρακάτω πίνακα σας ενδείκνυνται μια σειρά από συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα των προς επεξεργασία τροφών και τον χρόνο λειτουργίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή πάνω σε κανένα μέρος του σώματος ενός ανθρώπου ή ενός ζώου.
- Δίνετε μεγάλη προσοχή κατά την διάρκεια των εργασιών μονταρίσματος και ξεμονταρίσματος των εξαρτημάτων, μια και οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Να προσέχετε και να αποφεύγετε την απευθείας επαφή με την λεπίδα τους.
- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Χρήση:
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο πριν το συνδέσετε.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα
- Θέτετε σε λειτουργία την συσκευή πιέζοντας το κουμπί λειτουργίας/παύσης.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να

επεξεργαστείτε.

Ηλεκτρονικός Έλεγχος ταχύτητας:
- Μπορείτε να ελέγξετε την ταχύτητα της συσκευής, στρέφοντας απλώς τον διακόπτη ελέγχου της ταχύτητας (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη γιατί σας επιτρέπει να προσαρμόζετε την ταχύτητα της συσκευής στο είδος της εργασίας που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:
- Σταματήστε την συσκευή ελαττώνοντας την πίεση πάνω στο κουμπί λειτουργίας/παύσης.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε την συσκευή.

Εξαρτήματα

Αξεσουάρ βραχίονα (Fig. 1):
Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την παρασκευή σαλτσών, για σούπες, μαγιονέζα, πολτούς, χυλούς για μωρά, για χτύπημα πάγου…
- Εφαρμόστε τον βραχίονα (D) στο κορμό του μοτέρ (C) κάνοντας να στραφεί με τη κατεύθυνση του βέλους.
- Ρίξτε στην κανάτα (G) τα τρόφιμα και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (B).
- Βγάλτε τον βραχίονα (D) στρέφοντας προς τα δεξιά και βγάζοντάς τον, για τον μετέπειτα καθαρισμό του.

Εξάρτημα κόπτη (Fig. 2):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος...
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε στο ποτήρι κόπτη με τις λεπίδες και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να εφαρμόσει (Fig. 2).
- Ενώστε τον μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ πιέζοντας μέχρι να ακουστεί το κλικ (Fig. 2).
- Εφαρμόστε το σύνολο στο καπάκι και θέστε σε λειτουργία την συσκευή (Προσοχή: μην θέσετε σε λειτουργία την συσκευή αν όλο το σύνολο δεν είναι σωστά τοποθετημένο και συνδεδεμένο) (Fig. 2).
- Σταματήστε την συσκευή όταν το τρόφιμο έχει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε το σύνολο από το καπάκι και πιέστε τα κουμπιά εκτίναξης για να ελευθερώσετε τον μειωτήρα (Fig. 2).

Εξάρτημα ανάμειξης (Fig. 4):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε σαντιγί, να χτυπήσετε ασπράδια...
- Εισάγετε τον αναδευτήρα στον μειωτήρα, μέχρι που να ακουστεί κλικ. (Fig. 4). Ενώστε αυτό το σύνολο στο σώμα του μοτέρ, εφαρμόζοντάς το και στρέφοντάς το προς τα αριστερά (Fig. 4).
- Σε ένα πλατύ δοχείο τοποθετήστε τα τρόφιμα και θέστε σε λειτουργία την συσκευή. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να στρέψετε τον αναμείκτη προς την κατεύθυνση των ωροδεικτών.
- Ελευθερώστε τον μειωτήρα από τον κορμό του μοτέρ κι έπειτα αποσύρετε το

αξεσουάρ ανάμιξης, τραβώντας από αυτό (Fig. 4).
- Σημείωση1: Να μην χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με τοποθετημένο αυτό το εξάρτημα γιατί μπορεί να προκαλέσει ζημιές στο βραχίονα (φυγοκέντριση των συρμάτων του).
- Σημείωση 2: Για να ελευθερώστε τον αναμείκτη (F) από τον μειωτήρα (E), τραβήξτε το δαχτυλίδι του αναμείκτη.

Εξάρτημα κοσκινίσματος (Fig. 5):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε χυμούς, ζωμούς...
- Τοποθετείτε το κόσκινο στην κανάτα και προσθέτετε τα τρόφιμα που θα επεξεργαστείτε (Fig. 5).
- Θέστε σε λειτουργία την συσκευή με συνδεδεμένη την βάση της και πιέστε πάνω στα τρόφιμα που θα επεξεργαστείτε. Τα υγρά θα περάσουν στην κανάτα αλλά τα κουκούτσια, οι φλούδες και οι πηχτοί πολτοί θα παραμείνουν στο ποτήρι κοσκινίσματος (Fig. 5).

Εξάρτημα ποτήρι ανάμειξης (Fig. 6):
- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε μιλκ σέικ, κρύες σούπες, κρέμες λαχανικών...
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα επεξεργαστείτε στην κανάτα ποτήρι ανάμειξης με τις λεπίδες και βάλτε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλικ (Fig. 6).
- Εφαρμόστε το μίξερ στο σκέπασμα στρέφοντας προς τα αριστερά και ενεργοποιήστε την συσκευή. (Προσοχή: μην βάλετε μπρος την συσκευή εάν όλο το σύνολο δεν είναι όπως πρέπει, εφαρμοσμένο και συνδεδεμένο (Fig. 6).
- Σταματήστε την συσκευή όταν το τρόφιμο έχει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε το σύνολο από το σκέπασμα, γυρίζοντάς το προς τα δεξιά (Fig. 6).

Θερμική προστασία ασφαλείας
- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδεθεί από μόνη της και δεν συνδεθεί εκ νέου, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό κύκλωμα και περιμένετε περίπου 15 λεπτά μέχρι να την συνδέσετε ξανά. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, συμβουλευτείτε κάποια από τις εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες τεχνικές εξυπηρέτησης.

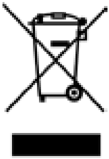
Καθαρισμός
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό ph όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από

τη βρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαιτέρως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.
- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.
- Τα ακόλουθα κομμάτια μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων:
  - Αναδευτήρας
  - Αναμείκτης
  - Κανάτα.
  - Κόσκινο.
  - Ποτήρι ανάμειξης.
- Η θέση αποστράγγισης/ στεγνώματος των μερών που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη θα πρέπει να επιτρέπει το εύκολο στράγγισμα του νερού (Fig. 7).

Δυσλειτουργίες και επισκευή
- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.
- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

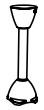
Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος
- Τα υλικά που αποτελούν την συσκευασία αυτού του σίδερου, αποτελούν μέρος ενός συστήματος συλλογής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης των ιδίων. Αν θέλετε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα δημόσια δοχεία που είναι κατάλληλα για το κάθε είδος υλικού.
- Το προϊόν δεν έχει συγκεντρώσεις από ουσίες που θα μπορούσαν να θεωρηθούν βλαβερές για το περιβάλλον.



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Προετοιμασία των τροφών					
Συνταγή	**Συνιστώμενο εξάρτημα**	**Ταχύτητα**	**Ποσότητα**	**Ετοιμασία**	**Χρόνος**
Σάλτσα μαγιονέζα		5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το ενδεικνυόμενο σημείο και βάλτε μπρος τη συσκευή, χωρίς να την κινήσετε, μέχρι να δέσει το λάδι.	35 δευτερόλεπτα
Χτύπημα φρούτων		15	-------	Προσθέστε τα φρούτα και δουλέψτε πάνω τους μέχρι που να πετύχετε να γίνουν ομοιογενή	-------
Σάλτσα μπεσαμέλ		10	600 ml	Διαλύουμε 30 γρ. βουτύρου σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. κρεμμύδια σοταρισμένα (ψιλοκομμένα με τον θρυμματιστή) και προσθέτουμε 500 ml γάλα	15 δευτερόλεπτα
Χτύπημα πάγου		20	4/6 παγάκια	Βάζουμε τα παγάκια στην κανάτα και τα χτυπάμε, ασκώντας πίεση πάνω σε κάθε ένα εξ αυτών	15 δευτερόλεπτα
Χτύπημα για κρέμα γάλακτος		2	250 ml	Ρίξτε την κρέμα γάλακτος πολύ κρύα (0 έως 5ºC) σε ένα δοχείο και δουλέψτε με το μίξερ κάνοντας δεξιόστροφες κινήσεις. Συνίσταται η ελάχιστη ταχύτητα κι όταν αρχίσει να έχει πολτώδη σύσταση, τότε περάστε στην 2η. Προσέχετε, γιατί αν περάσει ο σωστός χρόνος, τότε η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1,2 λεπτά
Χτύπημα ασπραδιού αυγών		2	5 ασπράδια	Ρίχνουμε τα ασπράδια σε ένα σκεύος και τα χτυπούμε με το μίξερ κάνοντας κάθετες κινήσεις, μέχρι που να χτυπηθούν	1,5 λεπτά
Πουρέ πατατών		20	400 γρ.	Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα	30 δευτερόλεπτα
Χυλός τροφής μωρών		20	300 γρ.	Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ. μήλου, 100 γρ. μπανάνας, 50 γρ. μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού	25 δευτερόλεπτα
Τριμμένο ψωμί		20	50 γρ.	Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή	50 δευτερόλεπτα

Τριμμένο τυρί		20	200 γρ.	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 – 40 δευτερόλεπτα
Κοπή καρότων		20	300 γρ.	Καθαρίζετε τον φλοιό και κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	20 δευτερόλεπτα
Κοπή ξηρών καρπών		20	300 γρ.	Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	20 δευτερόλεπτα
Χτύπημα βραστού αυγού		20	5 αυγού	Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	10 δευτερόλεπτα
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		20	300 γρ.	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δευτερόλεπτα
Χτύπημα κρέατος		20	40 γρ.	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	3 δευτερόλεπτα
Χυμός ντομάτας		20	400 γρ.	Κόβετε στα τέσσερα τις ντομάτες, τις βάζετε στο βάζο σουρωτήρι, χτυπάτε και στην κανάτα θα μείνει ο χυμός	20 δευτερόλεπτα
Κοπή ξηρών βερίκοκων		20	60 γρ.	Προηγούμενα κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	3 δευτερόλεπτα
Γκασπάτσο		20	------	Βάζετε στην κανάτα ½ κιλό ντομάτες, 1 πιπεριά, 200 γρ. αγγούρι, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 φέτα ψωμί βρεγμένο σε νερό, αλάτι, ξύδι και ελαιόλαδο. Δουλέψτε με το μίξερ.	30 δευτερόλεπτα
Χτύπημα ντομάτας		20	350 γρ.	Καθαρίστε, κόψτε σε φέτες τις ντομάτες και δουλέψτε με το μίξερ.	30 δευτερόλεπτα
Χτύπημα κρεμμυδιού		20	400 γρ.	Καθαρίστε, κόψτε σε φέτες το κρεμμύδι και δουλέψτε με το μίξερ.	20 δευτερόλεπτα
Χτύπημα ξερού ψωμιού		20	50 γρ.	Κόψτε σε φέτες το ψωμί και δουλέψτε με το μίξερ.	20 δευτερόλεπτα
Ζάχαρη σε σκόνη		20	200 γρ.	Βάλτε την ζάχαρη στη κανάτα και δουλέψτε με το μίξερ.	20 δευτερόλεπτα

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Уважаемый покупатель:
Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор данном приборе марки TAURUS. Использование передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантирует Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание
A Переключатель скоростей
B Кнопка ПУСК
C Моторная часть корпуса
D Лопаточка
E Редуктор (*)
F Насадка-венчик для взбивания (*)
G Мерный стаканчик
H Насадка для процеживания (*)
I Кувшинный блендер (**)

(*) Имеется в наличии только в моделях Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo и Bapi 850 Plus Inox Duo
(**) Имеется в наличии только в модели Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo

том случае, если Вы не обнаружили указанных выше аксессуаров, Вы можете приобрести их отдельно в авторизированном сервисном центре TAURUS.

Рекомендации и меры безопасности:
- Перед тем как пользоваться блендером, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали блендера, которые находятся в контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке:
- Рабочая зона, где Вы собираетесь использовать прибор, должна быть хорошо освещена и освобождена от посторонних предметов. Недостаточная освещенность и наличие посторонних предметов на столе могут стать причиной несчастного случая.

Рекомендации по электробезопасности:
- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Перед подключением прибора к

электрической сети убедитесь, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что розетка рассчитана не менее чем на 10А.
- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, используемому в Вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.
- Если Вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.
- Не включайте блендер мокрыми руками, а также если Вы стоите на полу босиком.
- Не используйте прибор в том случае, если Вы его уронили, и на нем имеются видимые следы повреждений, или если Вы заметили какие-либо неполадки в его работе.
- При отключении прибора из розетки не дергайте за шнур. Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.
- Не наматывайте шнур электропитания на прибор.
- Во избежание несчастного случая всегда проверяйте исправность шнура электропитания, перед тем как включить прибор.
- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности:
- Убедитесь в том, что прибор не может случайно включиться в то время, когда Вы отвлеклись; это может быть опасно.
- Не трогайте подвижные части прибора, когда он включен.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:
- Перед каждым использованием полностью расправьте шнур электропитания.
- Не включайте прибор, если он не собран полностью, или если Вы не установили все необходимые аксессуары.
- Не включайте блендер вхолостую (без продуктов).
- Не включайте блендер с пустым кувшином.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Ни в коем случае не превышайте рекомендованное время работы.
- Соблюдайте отметку максимального уровня MAX (Fig. 3)
- При добавлении горячей жидкости ее объем не должен превышать половину емкости кувшина. Если в кувшине находится горячая жидкость, используйте прибор на минимальной скорости.
- Всегда отключайте прибор от сети, если Вы не используете блендер,

собираетесь приступить к чистке или любым другим манипуляциям с ним.
- Всегда отключайте прибор от сети, перед тем как заменить аксессуар.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать прибор в промышленных или коммерческих целях.
- Данный прибор предназначен для использования исключительно взрослыми людьми. Не позволяйте недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и недееспособных лиц.
- Берегите блендер от воздействия слишком высоких или слишком низких температур.
- Перед включением убедитесь, что блендер находится в рабочем состоянии, т.е. в приборе нет сломанных частей или видимых следов повреждений, и все его аксессуары правильно установлены. Убедитесь, что ничто не мешает правильной работе прибора.
- В таблице с рецептами приведены рекомендации по времени использования блендера, в зависимости от типа продуктов и насадки, которую Вы используете. Для достижения оптимального результата рекомендуется следовать этим рекомендациям.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуту или цикл общей длительностью 5 минут, причем в последнем случае необходимо останавливать прибор между циклами минимум на одну минуту. Не рекомендуется использовать прибор дольше необходимого промежутка времени.
- В качестве рекомендации в конце инструкции приведена таблица с рецептами, в которой указано соотношение между количеством перерабатываемых продуктов и временем работы прибора.
- Ни в коем случае не включайте блендер, направляя его на части тела человека или животного.
- Будьте особенно аккуратны во время сборки и разборки прибора, поскольку ножи остро заточены; выполняйте эти действия осторожно и избегайте прямого контакта с лезвиями.
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием:
- Убедитесь в том, что Вы полностью распаковали прибор.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Эксплуатация:
- Перед каждым использованием полностью расправьте шнур электропитания прибора.
- Подключите прибор в сеть электропитания.
- Выберите желаемую скорость.
- Включите прибор при помощи кнопки ПУСК.
- Теперь можно начинать обрабатывать продукты.

Электронный контроль скоростей:
- При помощи переключателя скоростей (A) Вы можете плавно регулировать скорость. Эта функция очень удобна, т.к. позволяет увеличивать/уменьшать скорость постепенно, а не рывками, что способствует достижению наилучших результатов при готовке.

После того, как Вы закончили пользоваться блендером:
- Выключите прибор – для этого достаточно перестать нажимать на кнопку ПУСК (B).
- Обязательно отключите блендер от сети.
- Вымойте прибор.

Аксессуары:

Насадка-блендер (Fig. 1)
Данная насадка служит для приготовления соусов, супов, майонеза, коктейлей, детского питания, а также для колки льда…
- Присоединить насадку-блендер (D) к моторной части корпуса (C), повернув ее в направлении, указанном стрелкой.
- Поместите продукты в кувшин (G) и переработайте их, нажимая на кнопку ПУСК (B).
- Отсоедините насадку (D), повернув ее вправо, и снимите ее для лучшей очистки.

Универсальный измельчитель (H) (Fig. 2):
- При помощи данной насадки Вы можете измельчать любые продукты, например, мясо, овощи и т.д.
- Положите продукты, которые Вы собираетесь измельчать, в кувшин, предварительно установив в него нож-измельчитель. Закройте кувшин крышкой и убедитесь, что она установлена правильно (рис. 2).
- Соедините редуктор (F) с моторной частью корпуса (C), зафиксировав его до щелчка (рис. 2).
- Установите редуктор с моторной частью корпуса в соответствующие пазы в верхней части крышки кувшина и включите прибор. (Важно: не включайте блендер, если редуктор или моторная часть корпуса болтаются или плохо закреплены (рис. 2).

- Обработав продукт до необходимой кондиции, отпустите кнопку ПУСК (B). Блендер выключится.
- Отсоедините редуктор с моторным блоком от крышки кувшина. Для того, чтобы отсоединить редуктор от моторного блока, нажмите кнопку замены аксессуаров (D) (Fig.2).

Насадка-венчик для взбивания (G) (Fig. 4):
- Установив насадку-венчик (G), Вы можете использовать блендер как обычный ручной миксер: для взбивания яиц, приготовления кремов и пр.
- Вставьте кувшин блендера в редуктор и закрепите его до щелчка (Fig. 4). Присоедините обе части к моторному блоку, повернув редуктор влево (Fig. 4).
- Поместите продукты, которые Вы собираетесь взбивать, в посуду с высокими краями и включите прибор. Для достижения наилучшего результата рекомендуется поворачивать миксер по часовой стрелке.
- Отсоедините редуктор от моторного блока и снимите насадку-венчик, потянув за нее (Fig. 4).
- Важно: Венчик не предназначен для того, чтобы использоваться на большой скорости. Включайте его на скорости не выше .
- Важно: Для того чтобы отсоединить насадку-венчик (F) от редуктора (E), потяните за кольцо.

Насадка для процеживания (J) (Fig. 5):
- При помощи данной насадки Вы можете процеживать соки, бульоны и т.д.
- Установите насадку (J) на кувшин и положите в нее продукты, которые Вы собираетесь обрабатывать (Fig. 5).
- Включите прибор и начните обрабатывать продукты мягкими движениями сверху вниз. Жидкость будет стекать в кувшин, а семечки, кожица, плотная мякоть и пр. останутся в насадке (J) (Fig. 5).

Кувшинный блендер (К) (Fig. 6):
- Данную насадку Вы можете использовать как обычный кувшинный блендер – для приготовления пюре, соусов, молочных коктейлей и т.д., а также для отжима соков из ягод.
- Положите продукты, которые Вы хотите обрабатывать, в насадку (К), предварительно установив внутрь ножи. Установите крышку и убедитесь, что она плотно прилегает к корпусу (Fig. 6).
- Соедините редуктор (F) с моторной частью корпуса (C), зафиксировав его до щелчка (Fig. 6).
- Присоедините блендер к крышке, повернув его влево, и запустите прибор. (Внимание: не включайте прибор, если конструкция собрана неправильно или плохо закреплена (Fig. 6)
- Обработав продукт до необходимой кондиции, отпустите кнопку ПУСК (B). Блендер выключится.

- Отсоедините редуктор с моторной частью корпуса от крышки, повернув конструкцию вправо (Fig. 6).

Термопредохранитель:

- Данный прибор оснащен термопредохранителем, который защищает его от перегрева.
- Если блендер отключился и не включается, отключите прибор от сети электропитания и подождите около 15 минут, прежде чем включить его снова. Если блендер по-прежнему не включается, обратитесь в авторизированный сервисный центр TAURUS.

Чистка и уход

- Перед тем как приступать к чистке, обязательно выключите прибор из розетки и дайте ему остыть.
- Рекомендуется протереть прибор влажной тряпочкой, смоченной несколькими каплями моющего средства, а затем тщательно просушить.
- Не используйте растворители, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Во время чистки будьте очень аккуратны с лезвиями. Они изготовлены из стали и обоюдоостро заточены, поэтому обращаться с ними нужно очень осторожно, не касаясь краев, т.к. Вы можете порезаться!
- Прибор рекомендуется чистить регулярно, предварительно удалив из него остатки пищи.
- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.
- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части блендера:
    - Лопаточку
    - Насадку-венчик для взбивания
    - Мерный стаканчик
    - Насадку для процеживания
    - Насадку-кувшин
- При мойке / сушке моющихся частей прибора в посудомоечной машине или раковине установите их в такое положение, чтобы вода легко стекала (Fig. 7).

Возможные неисправности и способы их устранения

- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.
- В случае повреждения электрошнура, не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в

авторизированный сервисный центр.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы:

Экология и защита окружающей среды

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами, предназначенными для каждого типа материала.
- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат материалов, которые могут быть опасными для окружающей среды.

- Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора его не разрешается выбрасывать его в общественный контейнер для мусора. Воспользуйтесь специальными контейнерами или передайте его в руки представителя организации по утилизации и переработке электрических и электронных приборов (обратитесь за консультацией в ближайший социальный центр.

Настоящий прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/ЕС о Низком напряжении и Директивы 2004/108/ЕС об Электромагнитной Совместимости электрических приборов.

АЯ 46

Изделия марки TAURUS соответствуют всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены. В соответствии с законом РФ «О Защите Прав Потребителей», срок службы на продукцию TAURUS устанавливается равным трем годам с момента приобретения. При бережном использовании и соблюдении правил эксплуатации, изделия могут иметь значительно больший срок службы, чем установленный в соответствии с Российским законодательством.

Приготовление продуктов					
Рецепт	**Рекомендуемый аксессуар**	**Скорость**	**Количество**	**Приготовление**	**Время**
Майонез		5	250 мл	Положить в чашу 1 яйцо, добавить соль, несколько капель уксуса или лимонного сока, налить масло до отметки и включить прибор, не двигая его, пока масса не станет однородной.	35 с
Фруктовые коктейли		15	-------	Положить в чашу фрукты и обработать, пока они не превратятся в однородную массу.	-------
Соус бешамель		10	600 мл	Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла, добавить 100 г муки и 30 г обжаренного лука (измельченного), понемногу залить 500 мл молока.	15 с
Колка льда		20	4/6 кубиков	Поместите кубики в чашу и обработайте, слегка нажимая на каждый из них.	15 с
Взбитые сливки		2	250 мл	Залить холодные сливки (0-5ºC) в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по часовой стрелке. Рекомендуется сначала выбрать минимальную скорость, а когда сливки начнут загустевать, переключить на 2-ю. Будьте осторожны: в случае превышения времени взбивания сливки превратятся в масло.	1,2 мин
Взбитые белки		2	5 белков	Поместить белки в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по вертикали.	1,5 мин
Картофельное пюре		20	400 г	Для измельчения картофеля можно обработать его непосредственно в кастрюле.	30 с
Каша из фруктов		20	300 г	Измельчить и поместить в подходящую посуду 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 с
Панировочные сухари		20	50 г	Нарезать кусками сухой хлеб, прежде чем поместить его в стакан, и перемолоть до достижения нужной текстуры.	50 с

Тертый сыр		20	200 г	Нарезать кубиками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 – 40 с
Тертая морковь		20	300 г	Почистить морковь, нарезать кусочками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	20 с
Измельченные орехи		20	300 г	Снять кожуру и измельчить до достижения нужной текстуры.	20 с
Рубленое яйцо		20	5 яиц	Разрезать на 4 части и измельчить до достижения нужной текстуры.	10 с
Фарш (из сырого или вареного мяса)		20	300 г	Порубить мясо кубиками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры.	30 с
Фарш		20	40 г	Порубить мясо кубиками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры.	3 с
Томатный сок		20	400 г	Разрезать помидоры на четыре части, поместить в стакан с ситечком и обработать. В чаше останется томатный сок.	20 с
Измельченная курага		20	60 г	Нарезать курагу кусочками по 1 см. Измельчить до достижения нужной текстуры.	3 с
Гаспачо		20	------	Положить в чашу 1/2 кг помидоров, 1 перец, 200 г огурцов, 1 зубчик чеснока, 1 ломтик намоченного в воде хлеба, соль, уксус и оливковое масло; обработать до получения однородной массы.	30 с
Рубленые помидоры		20	350 г	Почистить помидоры, нарезать на куски и обработать.	30 с
Рубленый лук		20	400 г	Почистить лук, нарезать на куски и обработать.	20 с
Измельченный сухой хлеб		20	50 г	Нарезать хлеб кусками и обработать.	20 с
Сахарная пудра		20	200 г	Засыпать сахар в чашу и обработать.	20 с

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Stimate client:
Vă mulţumim pentru faptul că v-aţi decis să cumpăraţi un produs marca TAURUS. Tehnologia, aspectul şi funcţionalitatea acestuia, precum şi faptul că respectă cele mai stricte norme privind calitatea, vă vor aduce o satisfacţie totală pentru mult timp.

Descriere
A Buton Regulator de Viteză
B Buton pornire / oprire
C Bloc Motor
D Picior
E Element reductor (*)
F Tel (*)
G Cană
H Storcător (*)
I Cană de bătut (**)

(*) Disponibil doar cu modelele Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo
(**) Disponibil doar cu modelul Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo.

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, le puteţi cumpăra de-asemenea în mod separat de la Serviciile de Asistenţă Tehnică.

Sfaturi şi avertismente privind siguranţa
- Citiţi cu atenţie această broşură cu instrucţiuni înainte de a pune aparatul în funcţiune şi păstraţi-o şi pentru alte consultări ulterioare. Necitirea şi nerespectarea acestor instrucţiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare, curăţaţi toate părţile produsului care sunt în contact cu alimentele, procedând aşa cum se indică în fragmentul referitor la curăţare.

Zona de utilizare sau de lucru:
- Menţineţi curată zona de lucru şi asiguraţi o bună iluminare. Zonele neîngrijite şi întunecoase facilitează accidentele.

Siguranţa referitoare la componentele electrice:
- Nu utilizaţi aparatul dacă este deteriorat cablul electric sau ştecărul.
- Înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea indicată pe plăcuţa cu caracteristici coincide cu tensiunea reţelei.
- Conectaţi aparatul la o priză de curent care să suporte cel puţin 10 amperi.
- Ştecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificaţi niciodată ştecărul. Nu folosiţi adaptor de ştecăr.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectaţi imediat aparatul de la reţeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizaţi aparatul cu mâinile sau

picioarele umede şi nu-l folosiţi atunci când sunteţi descălţat.
- Nu utilizaţi aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune, sau dacă există o scăpare.
- Nu forţaţi cablul electric. Nu folosiţi niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Nu înfăşuraţi cablul în jurul aparatului.
- Verificaţi starea cablului electric. Cablurile deteriorate sau înfăşurate măresc riscul de electrocutare.
- Nu atingeţi ştecărul cu mâinile ude.
Siguranţa personală:
- Luaţi măsurile necesare pentru a evita pornirea nedorită a aparatului.
- Nu atingeţi părţile mobile ale aparatului în timp de funcţionează.

Utilizare şi îngrijire:
- Înaintea fiecărei utilizări, desfăşuraţi în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu utilizaţi aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt bine conectate.
- Nu utilizaţi aparatul în gol, adică fără încărcătură.
- Nu utilizaţi aparatul cu cana goală.
- Nu utilizaţi aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcţionează.
- Nu forţaţi capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectaţi indicaţia nivelului MAXIM (Fig. 3)
- Nu adăugaţi o cantitate de lichid cald peste jumătate din capacitatea cănii şi, în cazul în care se află lichid cald în interiorul cănii, utilizaţi doar viteza mai mică.
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică atunci când nu-l mai folosiţi şi înainte de a efectua orice operaţiune de curăţare.
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică înainte de a schimba orice accesoriu.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic şi nu celui profesional sau industrial.
- Acest aparato nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Acest aparat este destinat utilizării de către adulţi. Nu permiteţi utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obişnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.
- Nu lăsaţi acest aparat la îndemâna copiilor şi/sau persoanelor handicapate.
- Nu supuneţi aparatul la temperaturi extreme.
- Menţineţi aparatul într-o stare bună. Verificaţi ca părţile mobile să nu fie dezaliniate sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcţionare a aparatului.
- În mod orientativ, în tabelul anexă se prezintă o serie de reţete indicând cantitatea de alimente şi timpul de funcţionare al aparatului.
- Nu utilizaţi aparatul pe o durată mai mare de un minut consecutiv sau realizând cicluri mai mari de 5 minute, în acest caz respectaţi întotdeauna pauza de cel puţin 1 minut între cicluri. Nu se recomandă în niciun caz menţinerea aparatului în stare

de funcţionare o perioadă mai lungă de timp decât cea necesară.
- Cu rol orientativ, se prezintă în tabelul anexat o serie de reţete care includ cantităţi de alimente ce urmează a fi procesate şi timpul de funcţionare a aparatului.
- Nu utilizaţi aparatul în contact cu nici o parte a corpului unei persoane sau a unui animal.
- Fiţi precauţi în timpul operaţiunilor de montare şi demontare a accesoriilor deoarece cuţitele sunt ascuţite şi evitaţi contactul direct cu marginile ascuţite ale acestora.
- Orice utilizare necorespunzătoare sau aflată în dezacord cu instrucţiunile de folosire poate conduce la o situaţie de pericol, anulând astfel garanţia şi răspunderea producătorului.

Mod de utilizare

Observaţii înainte de utilizare:
- Asiguraţi-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăţa părţile care intră în contact cu alimentele conform instrucţiunilor din secţiunea privind curăţarea.

Utilizare:
- Desfăşuraţi complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectaţi aparatul la reţeaua electrică.
- Selecţionaţi viteza dorită.
- Puneţi aparatul în funcţiune apăsând butonul de pornire / oprire.
- Prelucraţi alimentele dorite

Controlul electronic al vitezei:
- Se poate controla viteza aparatului prin simpla utilizare a butonului de control al vitezei (A). Această funcţie este foarte utilă deoarece permite adaptarea vitezei aparatului în funcţie de lucrul pe care doriţi să-l realizaţi.

Odată încheiată utilizarea aparatului:
- Opriţi aparatul eliberând butonul de pornire / oprire.
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică.
- Curăţaţi aparatul

Accesorii:

Accesoriu blender (Fig. 1):
Acest accesoriu foloseşte la prepararea de sosuri, supe, maioneză, frişcă, mâncare pentru bebeluşi, zdrobire gheaţă…
- Cuplaţi tija (D) la corpul motor (C) rotind-o în sensul indicat de săgeată.
- Vărsaţi în cană (G) alimentele şi începeţi prepararea apăsând butonul (B).
- Desfaceţi blenderul (D) rotind către dreapta şi extrăgându-l pentru a fi curăţat ulterior.

Accesoriu pentru tocat (Fig. 2):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a toca legume sau carne...
- Introduceţi alimentele pe care doriţi să le prelucraţi în vasul de tocat cu lamele situate înăuntru şi ataşaţi capacul până

când va rămâne fixat (Fig. 2).
- Uniţi elementul reductor cu blocul motor apăsând până când veţi auzi „clic" (Fig. 2).
- Ataşaţi ansamblul format la capac şi porniţi aparatul (Atenţie: nu porniţi aparatul dacă tot ansamblul nu este aşezat şi fixat aşa cum trebuie (Fig. 2).
- Opriţi aparatul atunci când alimentul va dobândi textura dorită.
- Detaşaţi ansamblul de capac şi apăsaţi butoanele de expulzare pentru a elibera elementul reductor (Fig. 2).

Tel (Fig. 4):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a bate frişcă, albuşuri...
- Introduceţi telul în grupul reductor până când auziţi un clic. (Fig. 4). Uniţi acest ansamblu cu corpul motor cuplându-l şi rotindu-l către stânga (Fig. 4).
- Aşezaţi alimentele într-un vas amplu şi porniţi aparatul. Pentru un rezultat optim telul trebuie mişcat în sens orar.
- Scoateţi grupul reductor de pe blocul motor şi apoi scoateţi accesoriul tel trăgând de acesta (Fig. 4).
- Nota1: Când acest accesoriu este ataşat, aparatul nu trebuie folosit la vitezele superioare deoarece ar deteriora telul (centrifugare a sârmelor).
- Notă 2: Pentru eliberarea telului (F) din elementul reductor (E), trageţi de inelul telului.

Storcător (Fig. 5):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a face sucuri, supe...
- Introduceţi storcătorul în cană şi adăugaţi alimentele pe care doriţi să le prelucraţi (Fig. 5).
- Porniţi aparatul cu piciorul acestuia ataşat şi începeţi prelucrarea alimentelor; sucul va trece în cană în timp ce seminţele, cojile şi pulpa densă vor rămâne în vasul de stors (Fig. 5).

Accesoriu cană de bătut (Fig. 6):
- Acest accesoriu se foloseşte pentru a prepara milkshake-uri, supe, legume...
- Introduceţi alimentele pe care doriţi să le prelucraţi în cana de bătut cu lamele acesteia situate înăuntru şi ataşaţi capacul până când va rămâne fixat (Fig. 6).
- Montaţi telul pe capac rotind către stânga şi punând în funcţiune aparatul. (Atenţie: nu puneţi în funcţiune aparatul dacă întregul set nu este bine fixat şi montat (Fig. 6).
- Opriţi aparatul atunci când alimentul va dobândi textura dorită.
- Demontaţi setul de pe capac rotindu-l către dreapta (Fig. 6).

Dispozitiv de siguranţă pentru protecţie termică:
- Aparatul dispune de un dispozitiv de siguranţă pentru protecţie termică ce fereşte aparatul de orice supraîncălzire.
- Dacă aparatul se opreşte singur fără a porni din nou, scoateţi-l din priză şi aşteptaţi 15 minute înainte de a-l conecta din nou. Dacă aparatul încă nu funcţionează, apelaţi la un serviciu de asistenţă tehnică autorizat.

Curăţare

- Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a iniţia orice operaţiune de curăţare.
- Curăţaţi aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent şi apoi ştergeţi-l.
- Nu utilizaţi dizolvanţi, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leşia, sau produse abrazive pentru a curăţa aparatul.
- Este interzisă introducerea aparatului în apă sau în orice alt lichid, sau clătirea lui sub jet de apă.
- În timpul procesului de curăţare trebuie avută multă grijă cu cuţitele deoarece acestea sunt foarte ascuţite.
- Se recomandă curăţarea periodică a aparatului şi eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Dacă acest aparat nu se menţine în bune condiţii de curăţenie, suprafaţa acestuia se poate degrada şi poate afecta durata de viaţă a aparatului într-un mod iexorabil precum conduce la o situaţie periculoasă.
- Următoarele piese pot fi spălate în maşina de spălat vase:
    - Picior
    - Tel.
    - Cană.
    - Storcător.
    - Cană de bătut.
- Poziţia de scurgere /uscare a pieselor ce pot fi spălate în maşina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea apei cu uşurinţă (Fig. 7).

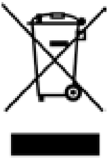
Defecţiuni şi repararea lor

- În caz de defecţiune, duceţi aparatul la un Serviciu de Asistenţă Tehnică autorizat. Nu încercaţi să-l demontaţi sau să-l reparaţi deoarece poate fi periculos.
- Dacă conexiunea la reţeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită şi trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană şi/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din ţara de origine:

Caracterul ecologic şi reciclabil al produsului

- Materialele care compun acest aparat sunt integrate într-un sistem de recoltare, clasificare şi reciclare a acestora. Dacă doriţi să renunţaţi la ele, puteţi recurge la containerele publice adecvate fiecărui tip de material.
- Produsul nu conţine concentraţii de substanţe care pot dăuna mediului înconjurător.

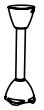
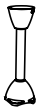


- Acest simbol semnalează că, dacă doriţi să vă debarasaţi de acest produs odată încheiată durata sa de viaţă, trebuie să îl predaţi, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de reziduuri autorizat pentru strângerea selectivă a reziduurilor de

aparate electrice şi electronice (RAEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune şi directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Prepararea de alimente

Reţetă	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Sos maioneză		5	250 ml	Puneţi oul în cană, sare, o picătură de oţet sau lămâie, umpleţi cu ulei până la partea indicată şi puneţi aparatul în funcţiune fără să-l mişcaţi până ce uleiul se leagă	35 s
Mix de fructe		15	-------	Adăugaţi fructele şi acţionaţi asupra alimentelor până ce obţineţi omogenitatea dorită	-------
Sos bechamel		10	600 ml	Topiţi 30 gr. de unt într-o caserolă la foc mic, adăugaţi 100 gr. de făină şi 30 gr. de ceapă uşor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) şi continuaţi să adăugaţi cele 500 ml de lapte	15 s
Spargere gheaţă		20	4/6 cuburi gheaţă	Introduceţi cuburile în cană şi spargeţi presând pe unul din ele	15 s
Frişcă		2	250 ml	Turnaţi smântâna lichidă, răcită bine (0 - 5ºC) într-un recipient şi acţionaţi cu blend-erul rotind în sensul acelor de ceasornic. Se recomandă viteza minimă, iar atunci când începe să capete consistenţă treceţi la a 2ª. Aveţi grijă deoarece după mai mult timp smântâna se transformă în unt	1,2 min
Albuş bătut		2	5 albuşuri	Turnaţi albuşurile într-un recipient şi bateţi cu telul mişcând vertical până se leagă	1,5 min
Piure de cartofi		20	400 g	Se poate coji acţionând direct asupra alimentului aflat în aceeaşi caserolă	30 s
Piure copii		20	300 g	Cojiţi şi puneţi în recipient 100 gr. de măr, 100 gr. de banană, 50 gr. de biscuite şi zeama unei portocale	25 s
Pesmet		20	50 g	Rupeţi pâinea uscată înainte de a o pune în vas şi striviţi până obţineţi textura dorită	50 s
Brânză mărunţită		20	200 g	Tăiaţi în cubuleţe de 1 cm şi striviţi până obţineţi textura dorită	30 – 40 s
Morcov mărunţit		20	300 g	Răzuiţi coaja, tăiaţi în cubuleţe de 1 cm. şi mărunţiţi până obţineţi textura dorită	20 s

Mărunţire fructe uscate		20	300 g	Îndepărtaţi coaja şi mărunţiţi până obţineţi textura dorită	20 s
Mărunţire ou tare		20	5 ouă	Tăiaţi în patru şi mărunţiţi până obţineţi textura dorită	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)		20	300 g	Tăiaţi anterior în cuburi de 1 cm. Mărunţiţi până obţineţi textura dorită	30 s
Mărunţire carne		20	40 g	Tăiaţi anterior în cuburi de 1 cm. Mărunţiţi până obţineţi textura dorită	3 s
Suc de roşii		20	400 g	Tăiaţi roşiile în patru şi puneţi-le în vasul cu strecurătoare acţionând asupra lor, în cană va rămâne sucul	20 s
Mărunţire caise uscate		20	60 g	Tăiaţi anterior în cuburi de 1 cm. Mărunţiţi până obţineţi textura dorită	3 s
Supă de legume Gazpacho		20	------	Puneţi în cană ½ Kg de roşii, 1 ardei, 200 g de castraveţi, 1 căţel de usturoi, 1 felie de pâine muiată în apă, sare, oţet şi ulei de măsline şi preparaţi	30 s
Tocare roşii		20	350 g	Cojiţi, tăiaţi cubuleţe roşiile şi procesaţi	30 s
Tocare ceapă		20	400 g	Cojiţi, tăiaţi cubuleţe ceapa şi procesaţi	20 s
Măcinare pâine uscată		20	50 g	Tăiaţi cubuleţe pâinea şi procesaţi	20 s
Glazură de zahăr		20	200 g	Puneţi zahărul în cană şi procesaţi	20 s

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus inox Duo

Уважаеми клиенти:
Благодарим Ви, че решихте да закупите електроуред с марката TAURUS. Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части
A Бутон за регулиране на скоростта
B Пулс бутон
C Корпус с ел. мотор
D Бъркалка
E Редуктор (*)
F Приставка за разбиване на яна (*)
G Кана
H Приставка – цедка (*)
I Кана-чаша за разбиване (**)

(*) Само при моделите Bapi 850 Plus, Bapi 850 Plus Inox, Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo
(**) Само при модела Bapi 850 Plus Duo, Bapi 850 Plus Inox Duo

Ако Вашият модел уред няма някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в Сервизите за техническо обслужване.

Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.
- Преди да използвате ел. уред за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.

Място за ползване или работа:
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.

Електрическа безопасност:
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен контакт, издържащ минимум 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори.

- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал, ако има видими повреди или течове.
- Не разтегляйте захранващия кабел. Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не навивайте кабела около уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.Български
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Лична безопасност:
- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуреда.
- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.

Използване и подръжка:
- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда ако приставките не са правилно поставени.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е зареден.
- Не използвайте уреда с празна кана.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не превишавайте работния капацитет на уреда.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Fig. 3)
- Не наливайте топли течности, ако те надвишават половината от вместимостта на каната. Винаги когато наливате топли течности вътре в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Изключвайте уреда от захранващата мрежа когато не го използвате и преди почистване.
- Преди смяна на аксесоарите, изключете уреда от захранващата мрежа.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Този уред е предназначен за употреба от възрастни. Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца.
- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.
- Не излагайте уреда на екстремални температури.
- Поддържайте машината в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.
- За ориентир, в приложената таблица Ви предлагаме някои рецепти, които включват количеството хранителни

продукти и времето, необходимо за приготвянето им.
- Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 5 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута. В никакъв случай не е препоръчително уреда да бъде в употреба повече от необходимото време.
- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготовление с уреда.
- Не използвайте уреда върху части от тялото на хора и животни.
- Обърнете специално внимание по време на монтажа и демонтажа на приставките, тъй като ножчетата са наострени; действайте внимателно и избягвайте директния контакт с остриетата.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Начин на употреба

Преди употреба на уреда:
- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

Употреба:
- Развийте напълно захранващия кабел преди да го включите в контакта.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Пуснете уреда в действие от бутона за вкл./изкл.
- Пристъпете към обработка на желания от Вас продукт.

Електронно регулиране на скоростта:
- Може да регулирате скоростта на уреда само с натискане на съответния бутон. Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

След употреба на уреда:
- Спрете уреда от бутона за вкл./изкл.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Почистете го.

Приставка пръчица (Fig. 1):
Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед…
- Поставете пръчицата (D) към корпуса с ел. мотора (C) завъртайки я в посока на стрелката.
- Поставете в каната (G) продуктите и натиснете пулс бутона (B).

- Премахнете пръчицата (D) завъртайки я надясно. Извадете пръчицата и я почистете.

Приставки Приставка за кълцане (Fig. 2):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др.
- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Fig. 2).
- Поставете редуктора в корпуса на миксера като натискате докато чуете характерно щракване (Fig. 2).
- Монтирайте това цяло към капака и пуснете уреда в действие (Внимание: не пускайте уреда в действие ако цялото не е правилно поставено и наместено (Fig. 2).
- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.
- Демонтирайте цялото от капака и извадете редуктора като натиснете бутоните за освобождаване на приставките (Fig. 2).

Приставка за разбиване на пяна (Fig. 4):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Вкарайте миксиращата част в редуктора докато чуете клик. (Fig. 4). Свържете този комплект с тялото на уреда, поставяйки го и завъртайки наляво. (Fig. 4).
- Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковите стрелки.
- Освободете редуктора от корпуса с ел. мотора, след това премахнете приставката за разбиване като я издърпате (Fig. 4).
- Забележка 1: Не работете на висока скорост когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата й).
- Внимание: За да освободите приставката за разбиване (F) от редуктора (E), дръпнете я за халката й.

Приставка цедка (Fig. 5):

- Тази приставка е предназначена за приготвяне на сокове, бульони и др.
- Поставете приставката-цедка в каната и прибавете продуктите, които желаете да обработвате (Fig. 5).
- Пуснете уреда в действие с монтирана поставка и започнете да обработвате продуктите. Сокът ще изтече в каната, а семките, кората и гъстата пулпа ще останат в цедката (Fig. 5).

Приставка миксер с чаша (Fig. 6):

- Тази представка е предназначена за приготвяне на шейкове, студени супи, зеленчукови супи и др.
- Поставете продуктите, които желаете да обработвате в каната за разбиване с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Fig. 6).
- Поставете миксера в капака,

завъртайки наляво и включете уреда. (Внимание: не включвайте уреда, ако частите не са правилно поставени (Fig. 6).
- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.
- Демонтирайте миксера от капака, завъртайки надясно (Fig. 6).

Механизъм за автоматично изключване при прегряване
- Уредът е снабден със защитен механизъм, който го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и отново го включете. Ако пак не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- Не използвайте за почистването на уреда разтворители или продукти с киселинен или основен pH фактор, като белина, нито абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части:
    - Бъркалка
    - Приставка за разбиване на пяна.
    - Кана.
    - Приставка цедка.
    - Кана-чаша за разбиване.
- Позицията за изцеждане/подсушаване на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мивката, трябва да позволява лесното изтичане на водата (Fig.7).

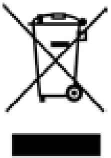
Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени, направете същото както при установяването на неизправност.

За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.
- В уреда няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



- Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.

Приготвяне на продуктите					
Рецепта	**Препоръчителна приставка**	**Скорост**	**Количество**	**Приготовление**	**Време**
Майонезен сос		5	250 мл.	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Плодови шейкове		15	-------	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-------
Сос бешамел		10	600 мл.	Разтопете на слаб огън 30 гр. масло в тенджера, добавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с блендера) и добавете по малко 500 мл. мляко.	15 сек
Смилане на лед		20	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 сек
Разбиване на сметана		2	250 мл.	Излейте течната сметана студена (0 до 5ºC) в съд и разбийте с миксер, с движения в посока на часовниковата стрелка. Препоръчително е да използвате минималната скорост и когато започне да се сгъстява да преминете на 2-а скорост. Внимавайте, защото ако надвишите времето сметаната ще се превърне в масло.	1,2 мин
Разбиване на белтъци		2	5 белтъците	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	1,5 мин
Картофено пюре		20	400 гр	Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек
Каша		20	300 гр	Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал.	25 сек
Галета		20	50 гр	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	50 сек

Стъргане на кашкавал		20	200 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 – 40 сек
Смилане на морков		20	300 гр	Обелете и нарежете на кубчета от 1 см., докато получите желаната консистенция.	20 сек
Смилане на сушени плодове		20	300 гр	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	20 сек
Смилане на варено яйце		20	5 яйце	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)		20	300 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Мелене на месо		20	40 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	3 сек
Доматен сок		20	400 гр	Нарежете доматите на 4 части, поставете ги в каната и ги смелете, в каната ще остане сока.	20 сек
Смилане на сушени кайсии		20	60 гр	Предварително нарежете на кубчета от 1 см. Смелете, докато получите желаната консистенция.	3 сек
Гаспачо		20	------	Сложете в каната ½ кг. домати, 1 чушка, 200 гр. краставици, 1 скилидка чесън, 1 филия хляб предварително натопен във вода, сол, оцет и зехтин и пригответе.	30 сек
Смилане на домати		20	350 гр	Обелете, нарежете доматите и пригответе.	30 сек
Смилане на лук		20	400 гр	Обелете, нарежете лука и пригответе.	20 сек
Смилане на сух хляб		20	50 гр	Натрошете хляба и пригответе.	20 сек
Пудра захар		20	200 гр	Поставете захарта в каната и пригответе.	20 сек

20 ثانية	تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب	300 غرام	20		طحن المكسرات
10 ثانية	تقطيعها إلى 4 أقسام ثم الفرم حسب المطلوب	5 بيضات	20		فرم البيض المسلوق
30 ثانية	تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	300 غرام	20		لحم مفروم أو لحم ني أو (مطبوخ)
3 ثانية	تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	40 غرام	20		فرم اللحم
20 ثانية	تقطيع الطماطم إلى أربعة أقسام ووضعها في الكأس ثم طحنها, سيبقى عصيرها في الجرة	400 غرام	20		عصير البرتقال
3 ثانية	تقشير الجزر ثم تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	60 غرام	20		فرم المشمش الجاف
30 ثانية	وضع نصف كغ من الطماطم في الجرة. 200 غرام من الخيار , سن ثوم واحد, قطعة من الخبز المبلل مع الماء, ملح, خل, زيت زيتون و تحضيرها	-------	20		عصير الكاثباتشو
30 ثانية	تقشير وفرم الطماطم و تحضيره	350 غرام	20		فرم الطماطم
20 ثانية	تقشير وفرم البصل و تحضيره	400 غرام	20		فرم البصل
20 ثانية	تقطيع الخبز وتحضيره	50 غرام	20		فرم الخبز الجاف
20 ثانية	وضع السكر في الوعاء وتحضيره	200 غرام	20		سكر غلاس

تحضير الطعام

المدة	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	أوصى التبعي	الوصفة
35 ثانية	وضع بيضة واحدة في الوعاء, ملح, بضع نقاط من الخل أو الليمون, ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت	250 مللتر	5		صلصة المايونيز
-------	إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانساً	-------	15		كوكتيل الفواكه
15 ثانية	إذابة 30 غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة 100 غرام من الدقيق و 30 غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة 500 مللتر من الحليب ببطء	600 مللتر	10		صلصة بيشاميل
15 ثانية	إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها	4/6 مكعب	20		بشر قطع الثلج
1,2 دقيقة	سكب القشدة الباردة (0 – 5) درجة مئوية في وعاء وحرك الخلاطة فيها باتجاه عقارب الساعة. يُنصح باستعمال السرعة رقم 2 وعندما تزيد سماكتها الانتقال إلى السرعة رقم 4. تفادى تعدي المدة المحددة إذ يمكن أن تتحول إلى زبدة.	250 مللتر	2		تحضير القشدة
1,5 دقيقة	سكب بياض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقها جيداً	بياض 5 بيض	2		خفق بياض البيض
30 ثانية	يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته	400 غرام	20		مسحوق البطاطا
25 ثانية	تقطيع 100 غرام من التفاح و الموز و 50غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع 50غرام مع عصير برتقالة واحدة	300 غرام	20		مسحوق طعام الأطفال
50 دقيقة	تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب	50 غرام	20		خبز مبشور
30 ثانية – 40	تقطيع الجبن إلى مكعبات 1سم ثم فرمه حسب المطلوب	200 غرام	20		جبن مبشور
20 ثانية	تقشير الجزر ثم تقطيعه إلى مكعبات 1 سم والفرم حسب المطلوب	300 غرام	20		جزر مفروم

جهاز أمان للحماية الحرارية:

-يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.

-- إذا انفصل الجهاز بنفسه، افصله عن التيار الكهربائي وترقب مدة 15 دقائق، وإذا لم يشتغل مرة أخرى، احمل الجهاز إلى مرآز مرخص للخدمة التقنية.

التنظيف

-افصل الجهاز من التيار واترآه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.

-يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.

-يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول القلووي أو أي منتجات حاآة أو آاشطة لغسل الجهاز.

-لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.

-خلال عملية التنظيف، يجب التحذر من الشفرات لأنها حادة جدا.

-ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة و إزالة آل بقايا الأغذية.

-إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعلايته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.

-يمكن غسل القطع التلاية في غسلاة الصحون:

القضيب الخلاط

جهاز خلط للمستحلب

جرة

غربال

جرة خلط على شكل آأس

الإعطاب وآيفية الإصلاح

-في حلاة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مرآز مرخص للخدمة التقنية. لا تحاول تفكيك أو تصليح الجهاز لأن ذلك يمكن أن يتسبب في وجود خطر.

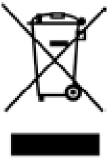
-إذا آان هناك ضرر في التوصيل بلاتيار الكهربائي يجب تعويضه بإتباع نفس التعليمات في حلاة وجود عطب.

لمنتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطلابة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

-إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها. وإذا أردتم التخلص من هذه المواد يمكنكم استخدام الحاويات العامة الموجودة في الطرقات المخصصة لكل نوع من هذه المواد.

-إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرة بلامحيط.



- هذاالرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأآد من انتهاء عمره, يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوآلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربية والالكترونية (WEEE)

ملاحظة: يمتثل هذا الجهاز للتوجيه رقم 2006/95/EC للضغط المنخفض وللتوجيه 2004/108/EC الخاص بلاتناسق الموجي الكهروطيسي.

التحكم الكهربائي بلاسرعة:
. و هو نظام مفيد جداً إذ يسمح ضبط سرعة الجهاز
يمكن التحكم بسرعة الجهاز باستعمال A) حسب العمل
جهاز التحكم بلاسرعة (
المطلوب تنفيذه.
عند الانتهاء من استعمال الجهاز:
- إيقاف الجهاز, بلاتوقف عن الضغط على زر التشغيل/ التوقف.
-افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
-نظف الجهاز.

الملحقات:

أداة القضيب الملحقة (صو)رة 1
تسمح هذه الأداة الملحقة بتحضير الصلصة و الشوربات و المايونيزا و المشروبات المخفوقة و طعام الأطفال و طحن الجليد...
- مسج ىلع (C)مهسلا هاجتاب هكيرحتب ريغصلا بيضقلا بيكرت (D) كرحملا سكب (G) و حضرها بلاضغط على الضاغط (B) . الطعام في الجرة
-فك القضيب (D) بإدارته باتجاه اليمين و إخراجه لتنظيفه بعد ذلك.

أداة ملحقة للفرم (صورة رقم 2):
- تسمح هذه الأداة بفرم الخضراوات أو اللحم...
- إدخال المواد الغذائية في الكأس بعد تثبيت شفرات الفرم فيه, ترآيب الغطاء حتى تثبيته بشكل جيد (صورة رقم 2).
- وصل جزء ترآيب القطع المحلقة مع جسم المحرك بلاضغط حتى سماع صوت آليك (صورة رقم 2).
- تثبيت الجهاز على الغطاء و تشغيله بعدها (انتباه: عدم تشغيل الجهاز في حال عدم ترآيب جميع الأجزاء و تثبيتها بشكل جيد (صورة رقم 2).
- إيقاف الجهاز عند تحول الطعام إلى الشكل المطلوب.
- إزالة الجهاز من الغطاء و الضغط على أزرار التحرير لتحرير جزء ترآيب القطع المحلقة (صورة رقم 2).

-يُستعمل هذا الجزء لخفق الكريما و بياض البيض...
- إدخال الخلاط في جهاز الاختزال حتى سماع صوت طقة (صورة ؟). وصل هذه المجموعة بجسم المحرك وإدارتها باتجاه اليسار (صورة ؟)
- ضع المواد الغذائية في وعاء واسع و شغل الجهاز. لنتائج أفضل قم بتحريك الخلاطة باتجاه عقارب الساعة.

- فك جهاز الاختزال من جسم المحرك و إزالة القطعة الملحقة الخفاقة بعد ذلك عن طريق السحب (صورة رقم 4)..
- ملاحظة 1: عدم استعمال درجات سرعة علاية مع هذه الأداة الملحقة, إذ قد تسبب تلفاً في ذراع الخلط (خروج أسلاآه).
من جزء ترآيب القطع (E) اسحب حلقة الخلاطة.
– ملاحظة 2: لفصل الخلاطة (F)

أداة الغربال/ المصفاة (صورة رقم 5):
- تستخدم هذه الأداة لتحضير العصير و الشوربة...
- إدخال المصفاة في الوعاء و وضع المواد الغذائية المراد تحضيرها (صورة رقم 5).
- تشغيل الجهاز بعد ترآيبه و تحضير المواد الغذائية, سينسكب العصير إلى الوعاء و تبقى البذور و الجلد و بقايا الثمار السميكة في آأس المصفاة (صورة رقم 5).

أداة الخلط على شكل آأس (صورة رقم 6):
- تسمح هذه الأداة بتحضير الكوآتيل و الشوربة الباردة و الخضراوات....
- وضع المواد المراد تحضيرها في وعاء الخلاطة على شكل آأس بعد ترآيب الشفرات عليها و تثبيت الغطاء عليها بشكل جيد (صورة رقم 6).
- ترآيب قطعة الخفق على الغطاء بالإدارة باتجاه اليسار و تشغيل الجهاز (صورة ر)قم 6 .
(انتباه: عدم تشغيل الجهاز في حال لم يتم تثبيت و ترآيب الجهاز بأآمله بشكل جيد.
- إطفاء الجهاز بعد اتخاذ الطعام الشكل المطلوب.
- فك المجموعة من الغطاء عن طريق إدارتها إلى اليمين (صورة رقم 6)..

- تأآد من حلاة آابل التيار الكهربائي. الكابل المضرور أو مشتبكا يزيد في خطر وقوع اصطدام آهربائي.
-لا يجب لمس قابس الوصل بلاكهرباء والأيدي مبللة.

أمان شخصي:
-اتخذ الحذر اللازم لتجنب استعمال الجهاز بصفة عرضية.
-لا تلمس القطع المتحرآة في الجهاز عند تشغيله.

الاستعمال والاعتناء:
-تخليص آابل التيار الكهربائي قبل آل استعمال.
-لا تستعمل الجهاز قبل ترآيب جميع أجزائه بشكل جيد.
- عدم استعمال الجهاز فارغاً دون تعبئة.
- عدم استعمال الجهاز و الوعاء خلاي.
-لا يمكن استعمال الجهاز إذا آان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
-لا تُحمّل الجهاز أآثر من طاقته
- الالتزام بإشارة المستوى الأقصى المحدد (صو)ة 3
- عدم زيادة آمية السائل الحار على نصف حجم الجرة, و في حال وجود سوائل حارة في داخل الجرة يجب استعملاها على السرعة الدنيا فقط.
- -لابد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل استبدال أي من القطع الملحقة.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- هذا الجهاز ليس لعبة. يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
-تم تصميم هذا الجهاز لكي يستعمله الكبار فقط. لا تسمح باستعملاه من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالا.
-لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.
-عدم تعريض الجهاز لدرجات حرارة قصوى
- حفظ الجهاز في حلاة جيدة.

- تأآد من أن جميع القطع المتحرآة في الجهاز ثابتة و غير علاقة و من عدم وجود قطع تلافة أو ظروف قد تؤثر على عمل الجهاز بطريقة سليمة.
- توضح بعض الوصفات في الجدول المرفق آميات المواد الغذائية و طريقة و مدة عمل الجهاز.
- عدم استعمال الجهاز لأآثر من دقيقة واحدة متواصلة أو القيام بدورات ذات 5 دقائق, في هذه الحلاة يجب الالتزام بفترات انقطاع بين آل دورة بمدة دقيقة واحدة آحد أدنى. و لا ينصح ترك الجهاز يعمل لمدة تتجاوز الوقت المطلوب.
- تُلحق في قائمة الفهرس سلسلة من الوصفات للتوجيه, حيث تحدد آمية الطعام المخصص للتحضير و مدة عمل الجهاز لكل منها.
- عدم استعمال الجهاز فوق أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.
- الانتباه بشكل خاص خلال عمليات ترآيب و فك الملحقات و على الاحتفاظ بلاسكاآين حادة و استعمال الجهاز بحذر و تفادي ملامسة حافة السكاآين بشكل مباشر.
-أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:
- تأآد من سحب آل مواد اللف من الجهاز.
-- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذآورة في فصل التنظيف.

الاستعمال:
-خلص الكابل قبل استعملاه.
-يجب توصيل الجهاز بلاتيار الكهربائي.
-شغل الجهاز باستعمال زر الإطفاء/ التشغيل
-قم باختيار السرعة المطلوبة.
-استعمال المواد الغذائية المرغوب تحضيرها.

Bapi 850
Bapi 850 Inox
Bapi 850 Plus
Bapi 850 Plus Inox
Bapi 850 Plus Duo
Bapi 850 Plus Inox Duo

عميلنا العزيز

مارآة تاوروس نشكر لكم قرارآم بشراء جهازا من حيث أنه يتميز بتقنية علاية, تصميم ودرجة تشغيل علاية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع آل هذه الميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:
A جهاز تحكم لتحديد السرعة
B قطعة الكبس
C جسم المحرك
D القضيب الخلاط
E جزء ترآيب القطع المحلقة(*)
F جهاز خلط للمستحلب (*)
G جرة
H غربال/ مصفاة (*)
I جرة خلط على شكل آأس(**)

(*) موجود فقط في الموديلات بابي 850 بلوس, بابي 850 بلوس إينوآس, بابي 850 بلوس إينوآس دوو.

(**) موجود فقط في الموديل بابي 850 بلوس إينوآس دوو.

في حال عدم احتواء موديل جهازك على الملحقات المذآورة سابقاً, يمكنك شرائها بشكل منفرد في محلات الخدمات التقنية.

نصائح وتحذيرات الأمان

-لابد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقا. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
-قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف آل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بلآة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:
- حفظ منطقة العمل نظيفة و جيدة الإضاءة. إذ تتعرض المناطق الغير مرتبة و المظلمة لوقوع الحوادث بشكل أآبر.

الأمان الكهربائي :
-لا يمكن استعمال الجهاز إذا آان الكابل أو القابس مضرورا
-قبل توصيل الجهاز بلاكهرباء لابد من التأآد ما إذا آانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بلامنزل
-أوصل الجهاز بقابس آهربائي أرضي يتحمل 10 أمبير
-قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي لا يمكن استعمال مكيف للقابس. لايمكن أبدا تعويض القابس
-إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفصل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث آهربائي.
- عدم استعمال الجهاز إن آانت يديك أو قدميك مبللتين أو آنت حافي القدمين.
-لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا آانت هناك تسربات.
-لا تضغط على آابل التيار الكهربائي. لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
-لا تلوي الكابل حول الجهاز.

taurus

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain
www.taurus.es

Product weight (aproximate)

Bapi 850:	G.W. 1,11 Kgs
	N.W. 0,935 Kgs
Bapi 850 Inox:	G.W. 1,165 Kgs
	N.W. 0,985 Kgs
Bapi 850 Plus:	G.W. 1,71 Kgs
	N.W. 1,350 Kgs
Bapi 850 Plus Inox:	G.W. 1,780 Kgs
	N.W. 1,430 Kgs
Bapi 850 Plus Duo:	G.W. 2,44 Kgs
	N.W. 1,77 Kgs
Bapi 850 Plus Inox Duo:	G.W. 2,5 Kgs
	N.W. 1,83 Kgs